

---

来源：枯草芽孢杆菌

活力定义：在60°C，PH6.0条件下，1小时液化可溶性淀粉1克即为一个酶活力单位.

水分：≤8%

热稳定性：在60°C以下较为稳定，最适作用温度60~70°C，可适用于最高达90°C的液化过程

PH稳定性：在PH6.0~7.0时较稳定，最适PH6.0，PH5.0以下失活严重

钙离子浓度对酶活力的影响：钙离子对酶活力的稳定性有提高作用，没有钙离子，酶活力完全丧失

性状：黄褐色或类白色粉末,溶于水

储存条件：2-8°C

溶解性：几乎不溶于乙醇、氯仿和乙醚。溶于水

用途：能使淀粉迅速液化而生成低分子。。在中温条件下，此酶能迅速水解淀粉分子的精制 $\alpha$ -1, 4葡萄糖苷键，将淀粉分子从内部任意切断成长短不一的短键糊精和少量的低分子糖类，直链淀粉和支链淀粉均以无规则的形式进行分解，从而使淀粉浆的粘度迅速下降（即液化作用，又称液化酶）。保存温度不大于25°C时，半年内酶活保存不低于标识酶活的90%；为提高酶活稳定，钙离子浓度应不小于50-70PPM；铁、铜、汞、锌等金属离子和某项表面活性剂对酶活有一定影响。当液化温度偏低或物料浓度太高时，须适当增加用酶量；物料PH大于8.0或

---

www.pyram.cn