产品规格

5g / 25g / 50g

产品信息

中文名称：β-淀粉酶

英文名称：β-Amylase

别称：1,4-α-D-葡聚糖麦芽水解酶；糖原酶；糖化淀粉酶

产品货号：QC1162

CAS 号：9000-91-3

分子式: N/A

分子量：N/A

熔点：N/A

闪点：N/A

纯度：BR，50u/mg

储存/运输：4℃/RT

保质期：3 年

产品简介

β-淀粉酶（β-Amylase）是一种外切型淀粉水解酶，专门从淀粉非还原端依次切割α-1,4 糖苷键，生成β-麦芽糖。该酶不能绕过淀粉分支点的α-1,6 键，因此水解产物中会残留极限糊精。主要应用于麦芽糖浆生产、啤酒酿造（糖化工艺）及功能性低聚糖制备。其最适 pH 为 5.0-6.0，温度范围 50-60℃，在食品工业中因其特异性高、副产物少而备受青睐。植物来源（如大麦、大豆）的β-淀粉酶通常比微生物来源的更耐酸。

注意事项

1、产品用途声明：本产品仅限于科研使用，严禁用于医药、临床诊断或治疗，以及食品、化妆品等非科研领域。

2、安全操作要求：为保障实验安全，操作时请穿戴实验服、一次性手套及口罩，并在符合标准的实验环境下使用。

3、实验影响因素说明：实验结果可能受操作条件、样本状态等因素影响，本公司仅对产品质量负责，不承担其他连带责任。

4、储存与处置规范：请按照产品说明储存，避免高温、潮湿或强光环境；废弃时需依照实验室废弃物处理标准执行。

5、产品信息说明：本公司部分产品信息综合整理自公开文献、内部研究及客户反馈，不保证其准确性和完整性，仅限科研参考。

6、使用建议：本品为常规生化试剂，应用广泛。具体实验方案请参考相关专业文献。