

マルトース生成酵素剤

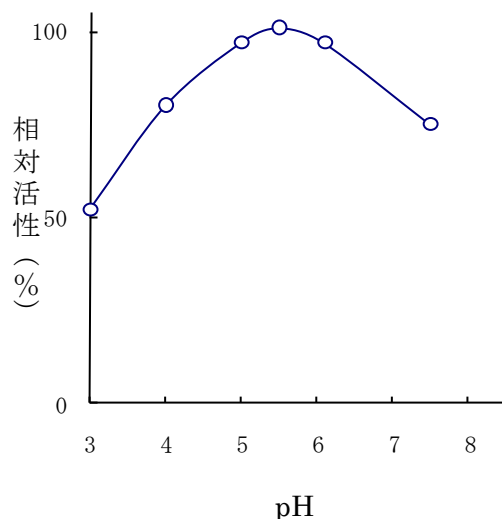
β-アミラーゼ #1500S

β-アミラーゼ #1500S は大豆を原料として抽出、精製、粉末化した酵素剤です。

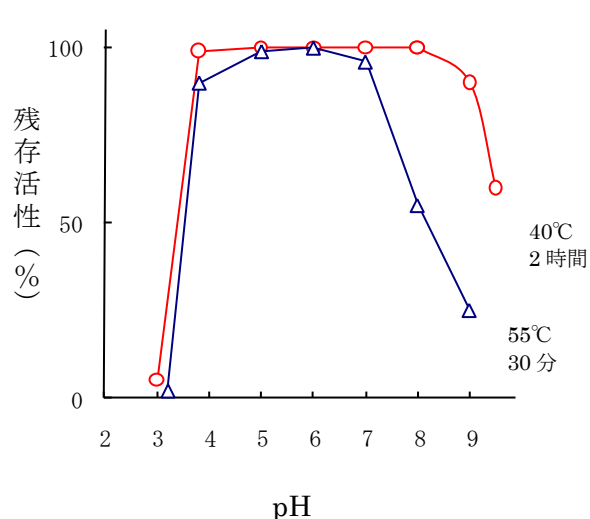
β-アミラーゼ #1500S は他の起源のβ-アミラーゼに比較して耐熱性が高くまた、α-アミラーゼの混在が極めて少なく、餅菓子等の老化防止、ハイマルトース水飴の製造、またプルラナーゼの併用によってマルトースの製造に最適です。

● β-アミラーゼ #1500S の酵素的性質

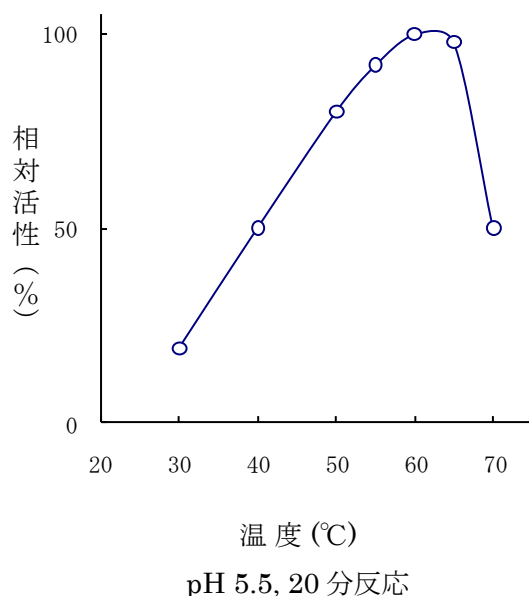
(1) pH と酵素活性



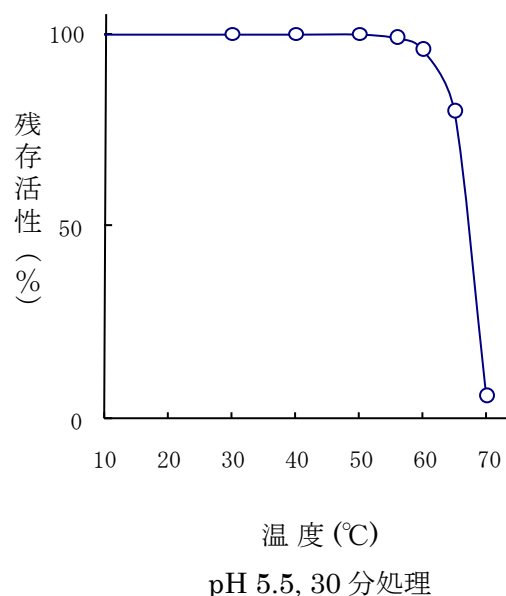
(2) pH と安定性



(3) 作用温度



(4) 耐熱性



● 酵素活性の定義

1.2%の澱粉糊液(pH 5.5, 50mM 酢酸緩衝液)5ml に酵素溶液 1ml を加え、40℃で 20 分間反応させ、この条件下で 1 分間に 100 μ g のグルコースに相当する還元力を生成する活性を 1AUN とします。

● グレード

β -アミラーゼ #1500S

15,000 AUN/g (粉状品)

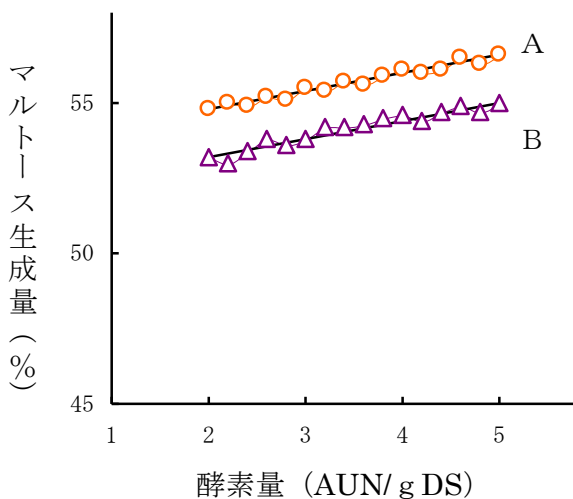
● 応用例

β -アミラーゼ #1500S によるマルトースの製造

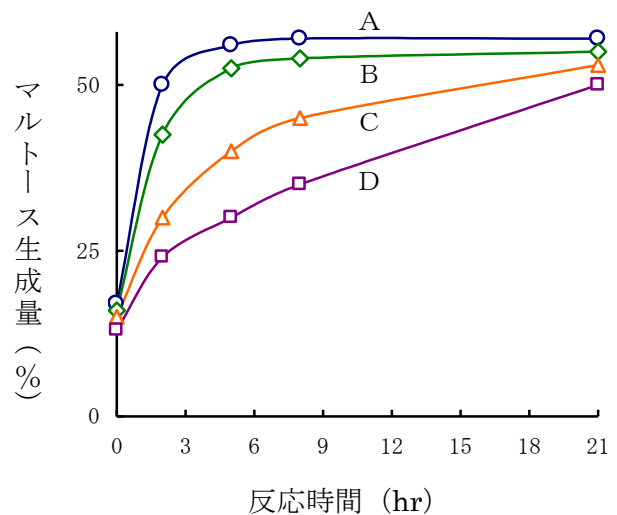
澱粉をスピターゼで液化し、その液化液を温度 60℃、pH5.0 に調整します。

この液化液に β -アミラーゼ #1500S を 0.03~0.1%添加し、同温度で 8~24 時間糖化する事でマルトースを 50~55%含量する糖化液を調製することができます。

(1) 酵素量とマルトース生成量



(2) 反応時間とマルトース生成量



Bx 33 A ; 44 時間
温度 60℃ B ; 20 時間
pH 5.0

Bx 33 A ; 30 AUN / gDS
温度 60℃ B ; 15 AUN / gDS
pH 5.0 C ; 5 AUN / gDS
 D ; 2.5 AUN / gDS

● 包装形態

10kg



〒620-0853 京都府福知山市長田野町 1 丁目 52 番地
TEL 0773-27-3495 FAX 0773-27-2040

本資料の記載事項は弊社の実験結果に基づいておりますが、使用に際しては事前に確認試験が必要です。又、他の特許に抵触しない事を保証するものでもありません。

H101-1109