

## 两种淀粉酶的酶学性质及应用研究

### Enzymatic properties of two kinds of amylases and their applications

投稿时间: 2004-10-27 最后修改时间: 2005-2-10

稿件编号: 20051359

中文关键词: 耐高温 $\alpha$ -淀粉酶; 真菌 $\alpha$ -淀粉酶; 生产; 高麦芽糖浆

英文关键词: thermostable  $\alpha$ -amylases; fungal- $\alpha$ -amylases; manufacture; high maltose syrups

基金项目:

作者	单位
毕金峰	中国农业科学院农产品加工研究所, 农业部农业核技术与农产品加工重点实验室, 北京 100094

摘要点击次数: 7

全文下载次数: 21

中文摘要:

研究了两种耐高温 $\alpha$ -淀粉酶和两种真菌 $\alpha$ -淀粉酶的酶学性质, 确定了最佳酶反应条件。将其应用于淀粉糖生产中, 以30%的玉米淀粉为原料, 用进口耐高温 $\alpha$ -淀粉酶水解至还原糖含量为16.5%, 再用日本真菌 $\alpha$ -淀粉酶在最佳条件下反应21 h, 可得到含纯麦芽糖31.1%、葡萄糖1.7%、糊精2.7%的高麦芽糖浆。

英文摘要:

Optimum enzymes and their reaction conditions were determined after enzymatic properties of two kinds of thermostable  $\alpha$ -amylases and two kinds of fungal- $\alpha$ -amylases had been studied. 30% maize starch was hydrolyzed by imported thermostable  $\alpha$ -amylase and content of deoxidize sugar was 16.5% lastly, then 31.1% high purity maltose syrups which contained 1.7% glucose and 2.7% dextrin were obtained by Japanese fungal- $\alpha$ -amylase after reaction for 21 h under optimum conditions.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606957位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计