

Maltogenase和 β -淀粉酶制取超高麦芽糖浆的研究

Application of Maltogenase and β -Enzyme to the Production of Maltose Syrup

投稿时间: 2001-7-16

稿件编号: 20020133

中文关键词: Maltogenase; β -淀粉酶;超高麦芽糖浆

英文关键词: maltogenase; β -enzyme; extremely high maltose syrup

基金项目:

作者	单位
周建芹	合肥工业大学
罗发兴	华南理工大学

摘要点击次数: 3

全文下载次数: 17

中文摘要:

分别研究了液化程度对Maltogenase和 β -淀粉酶这两种酶的糖化作用的影响以及酶的用量对麦芽糖含量的影响;研究了制取超高浓度麦芽糖浆时Maltogenase和 β -淀粉酶并用与脱支酶的协同作用。研究表明:液化程度对Maltogenase和 β -淀粉酶的糖化作用有显著影响;与Maltogenase或 β -淀粉酶单独与脱支酶的糖化相比,Maltogenase和 β -淀粉酶共同与脱支酶协同作用时可得到更高纯度的超高麦芽糖浆

英文摘要:

The effect of liquefaction degree on saccharification of Maltogenase and β -enzyme and the effect of raising dosage of saccharifying enzymes on the maltose content are studied in this paper. The combination of Maltogenase, β -enzyme is also studied. Based on the above experiments, the liquefaction degree has a profound effect on saccharification; the combination of Maltogenase, β -enzyme is found to be able to increase maltose content effectively.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第607236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