

## FICHE TECHNIQUE

Révisée le 09/01/2025.

Réf : AE06

1 g

# ***$\alpha$ -Amylase from *Aspergillus oryzae****

**Stockage** : Conserver à température ambiante

### **Description :**

L' $\alpha$ -amylase est une enzyme qui catalyse l'hydrolyse de l'amidon et des glucides complexes (polysaccharides) en molécules plus petites, telles que le maltose, le glucose, et des dextrines. L'enzyme dégrade les longues chaînes d'amidon, principalement en coupant les liaisons  $\alpha$ -1,4-glucosidiques, ce qui accélère la conversion des polysaccharides en sucres simples ou oligosaccharides

### **Caractéristiques**

- pH optimal : 4.5 - 5.5
- Activity 40000U/g
- MW 51KDa
- Température optimale : actif entre 60 et 70°C
- Solubilité : Soluble dans l'eau
- Propriétés : L' $\alpha$ -Amylase hydrolyse les polysaccharides comme l'amidon, produisant des oligosaccharides et du maltose.

### **Applications**

- Industrie alimentaire : Utilisée pour la dégradation de l'amidon dans les procédés de fabrication de sirop de glucose, amidon liquide, et de bière.
- Industrie pharmaceutique : Utilisation pour des applications spécifiques dans la digestion des glucides.
- Autres applications : Traitement enzymatique des matières premières agricoles, dégradation de l'amidon dans des procédés industriels.

### **Mode d'utilisation**

Dissoudre la quantité nécessaire de poudre dans de l'eau déminéralisée ou dans la solution tampon appropriée, selon le processus ou l'application prévue. Assurez-vous que le pH et la température de la solution sont dans la plage optimale pour l'activité de l'enzyme.