

诺维信酶制剂在酒精工业中的应用	Применение энзимов в спиртовой промышленности
<p>诺维信公司将酒精工业划分为燃料酒精工业（以北美为主）和酿造酒精工业。</p> <p>诺维信公司在燃料酒精行业应用酶制剂方面积累了丰富的经验。目前行业内最流行的耐高温淀粉酶就是由诺维信公司率先推出。在中国酒精行业中，诺维信的新型淀粉酶和高转化率糖化酶已取得了相当大的市场占有率。除此之外，我们还为客户准备了其它品种的酶制剂，以适应不同工艺、不同工段的生产需要。具体产品请参照下列“燃料酒精用酶制剂产品系列”。</p> <p>在美国、丹麦、东欧以及中国，诺维信公司都设置了专门的技术服务小组及实验室，及时解答酒精工业客户在酶制剂应用中可能遇到的问题，同时提供大量技术服务和模拟工厂规模的实验。目的是帮助用户降低生产成本、改进生产工艺、提高工厂的综合经济效益。</p> <p>为促进中国酒精工业的进一步发展，我们将继续与您携手共同开创新的应用领域。</p> <p>诺维信公司应用于酒精工业的酶制剂：</p>	<p>Компания «Энзим» работает в спиртовой промышленности по двум направлениям – топливно-спиртовая промышленность («БэйМэй» - головной офис) и виноделие.</p> <p>Компания «Энзим» накопила богатый опыт в применении энзимов в топливно-спиртовой промышленности. В настоящее время наиболее употребляемыми энзимами в отрасли являются крахмальные энзимы, устойчивые к высоким температурам, и, которые поставляются компанией «Энзим». В спиртовой промышленности Китая крахмальные энзимы нового типа и карбогидраза с высоким преобразующим коэффициентом компании «Энзим» пользуются на рынке высоким спросом. Более того, специально для клиентов, мы разработали другие виды (образцы) энзимов, чтобы не отставать от различных технологий, производственных потребностей на различных этапах производства. Для конкретного ознакомления с продукцией см. пожалуйста нижеследующую «Серия продукции-энзимов для применения в топливно-спиртовой промышленности».</p> <p>В подразделениях компании в США, Германии, Восточной Европе и Китае компания установила технические лаборатории и подготовила специализированный сервисный технический персонал, одновременно ответив на возможные/ожидаемые вопросы от клиентов касательно применения энзимов в топливно-спиртовой промышленности, а также предоставила большой объем техуслуг и пробные эксперименты с имитацией заводских условий. Целью данного является помощь пользователям снизить производственную себестоимость, улучшить технологии производства, повысить общую экономическую прибыль заводов-производителей.</p> <p>С целью стимулирования поэтапного развития топливно-спиртовой промышленности Китая, мы, рука об руку вместе с вами, сообща создаем новые области применения. Компания «Энзим» использует следующие виды энзимов в спиртовой промышленности:</p> <p>---Ликвоэнзимы крахмальные, типа SC, устойчивые к высоким температурам (Liquozyme SC)</p> <p>Ликвоэнзимы крахмальные типа SC, устойчивые к высоким температурам –это разновидность особых жидких энзимов нового типа, в сравнении с обычными термостойкими крахмальными α-энзимами, жидкие энзимы могут применяться в условиях более низкого уровня pH и количества кальциевых ионов. Это приносит пользователю ощутимую экономическую выгоду.</p> <p>Ликвоэнзимы крахмальные типа SC, устойчивые к высоким температурам, обладают стандартной жизнеспособностью 120 CKNU/гр (1000 C/гр).</p>

<p>诺维信利可来耐高温淀粉酶SC型 (Liquozyme SC)</p> <p>诺维信利可来耐高温淀粉酶SC型 (Liquozyme SC) 是一种特别的新型液化酶，它可在比传统耐高温α-淀粉酶更低的pH值和钙离子含量的条件下工作。这会给使用者带来显著的经济效益。</p> <p>诺维信利可来耐高温淀粉酶SC型 (Liquozyme SC) 的标准活力为120 CKNU/克(千C诺和单位/克)。</p> <p>Liquozyme SC 用于酒精生产过程中原料液化阶段。由于其耐pH范围广和对钙含量要求低，常常可省去调整pH和添加钙，简化了工艺过程并减少了草酸钙结垢，这有利于酒精生产时的清液回用工艺。</p>	<p>Liquozyme SC</p> <p>Ликвоэнзимы типа SC используются в исходном материале (жидкой среде) в процессе производства спирта. В связи с тем, что энзимы устойчивы к среде PH и требуют малого состава кальциевых ионов, то, обычно, содержание PH регулируется, кальций добавляется, что в свою очередь облегчает технологический процесс и уменьшает образование накипи щавелевого кальция. Это приносит преимущества на стадии откочки чистой жидкости в процессе изготовления спирта.</p>
<p>利可来耐高温淀粉酶SCN型 (Liquozyme SCN)</p> <p>利可来耐高温淀粉酶SCN型 (Liquozyme SCN) 是新一代耐低pH值高温淀粉酶，是一种特别的新型液化酶，它可在比传统耐高温α-淀粉酶在更低的pH值和钙离子含量的条件下工作。适用于清液回配工艺，解决环保问题；给使用者带来显著的经济效益。</p>	<p>Ликвоэнзимы крахмальные типа SCN, устойчивые к высоким температурам – это энзимы новой эпохи, устойчивые к высоким температурам и низкому содержанию PH, это разновидность особых жидких энзимов нового образца, которые в сравнении с обычными температуроустойчивыми крахмальными α-энзимами могут применяться в условиях более низкого уровня PH и количества кальциевых ионов. Данные Ликвоэнзимы используются в технологии обратного распределения чистой жидкости, решая тем самым и вопросы охраны окружающей среды; предоставляя пользователю ощутимый экономический доход.</p>
<p>诺维信®真菌淀粉酶 800L (FUNGAMYL®; 800L)</p> <p>诺维信®真菌淀粉酶 800L (Fungamyl®; 800L) 适于生产55%左右麦芽糖含量的普通麦芽糖浆，对不同的液化底物有很高的适应性。</p>	<p>Крахмальные энзимы 800L с естественной ® бактерией (FUNGAMYL®;800L)</p> <p>Крахмальные энзимы 800L с естественной ® бактерией (FUNGAMYL®;800L) используются примерно в 55% составе солода в обычном сиропе, имеют высокую степень приспособления к жидким средам с различными бактериями.</p>
<p>苏宏牌 α淀粉酶 (耐温型) (Suhong AA Plus)</p> <p>苏宏耐高温淀粉酶 (Suhong AA Plus) 是一种液体酶制剂，可在以下工业中应用于淀粉液化：</p>	<p>α-Энзимы крахмальные (температуроустойчивые) марки Suhong (Suhong AA Plus)</p> <p>α-Энзимы крахмальные (температуроустойчивые) марки Suhong (Suhong AA Plus) – это особого рода жидкие энзимы, используются в следующих отраслях,</p>

<p>淀粉和酒精工业，适用于喷射温度在105°C-110°C的连续喷射或类似的液化工艺。在此温度下，可发挥本品出色的耐温性能，使糊化淀粉的粘度迅速降低，通过控制加酶量与反应时间，生成符合生产要求的液化液。</p>	<p>крахмальных смесях: Крахмальная отрасль, спиртовая отрасль, используются при температуре непрерывного горения 105 °C-110°C, либо в подобного рода технологиях. В условиях данного температурного диапазона можно достичь отличных характеристик температуроустойчивости продукта, снизить скорость вязкости пастообразного крахмала, во время реакции, посредством контроля добавить энзимы, соответственно условий производства вывести оптимальную жидкую среду.</p>
<p>苏宏糖化酶475 (Suhong GA 475)</p> <p>苏宏糖化酶475 (Suhong GA 475) 保留了苏宏糖化酶第一代产品具有的淀粉转化率高、使用方便、添加量少、染菌机率小、产品稳定性好的优点，同时，在此基础上，针对酒精行业使用粗料发酵的特点而添加了酸性淀粉酶活力(AFAU)以降低糖化醪液的粘度，提高糖化冷却效率。此外，此酶的耐温性好于第一代产品。其活力为475 AGU/g。</p>	<p>Энзимы осахаренные 475 марки Suhong (Suhong GA 475)</p> <p>Энзимы осахаренные 475 марки Suhong (Suhong GA 475) сохранили от энзимов первого поколения высокий коэффициент преобразования крахмала, удобство в применении, малый объем добавок, малый коэффициент красителя, преимущества стабильности продукции, одновременно с этим, на основе, направленной на спиртовую промышленность, используются особенности брожения грубых веществ и, с целью снижения вязкости сахаристой жидкости, для повышения процента сахаристости добавлена жизнеспособность энзимов кислотного крахмала (AFAU). Кроме того, температуростойкость данных энзимов превосходит температуростойкость энзимов первого поколения. Жизнеспособность данных энзимов 475 AGU/g.</p>
<p>苏宏糖化酶 (Suhong GA)</p> <p>苏宏糖化酶 (Suhong GA) 不含有葡萄糖基转移酶 (Transglucosidase)</p> <p>活力，从而不会催化葡萄糖发生复合反应，变成异麦芽糖、潘糖等低聚糖。用于糖化阶段，可提高淀粉的转化率。适用于发酵工业。其纯度及稳定性较高，可提高葡萄糖的产率，减低非发酵糖，有利于制品的发酵及提纯，最后提高制品的产率。如同时使用耐温淀粉酶 Termamyl®; 于液化工段，更能发挥协同效果，对糖浆的葡萄糖值的提高大有帮助。标准活力为 100,000m/ 毫升。</p>	<p>Энзимы осахаренные (Suhong GA)</p> <p>Энзимы осахаренные (Suhong GA) не содержат жизнеспособности трансглюкоцидазы, поэтому не могут вызвать каталитической реакции с глюкозой, изменяясь в солод или эколополимерный сахар. Данные энзимы используются на этапе сахаризации, при которой можно повысить коэффициент преобразования крахмала. Данные энзимы также используются при брожении. Незагрязненность и устойчивость данного вида энзимов сравнительно высокие, можно повысить коэффициент производительности глюкозы и снизить содержание «грязного» сахара, что благоприятствует чистоте и очистке продукта и в конце концов повысит коэффициент производительности продукта. В случае если одновременно используется температуроустойчивый крахмальный энзим Termamyl® на этапе преобразования жидкости, это может вызвать обоюдную положительную реакцию энзимов, эффективно повысить степень глюкозы в сиропе, стандартная жизнеспособность 100.000 м/мл.</p>
<p>诺维信糖化酶 Plus (Spirizym plus)</p> <p>诺维信糖化酶 Plus (Spirizym plus) 是一种淀粉葡萄糖苷酶 (葡萄糖淀粉酶)。诺维信糖化</p>	<p>Энзимы осахаренные Plus (Spirizym plus)</p> <p>Энзимы осахаренные Plus (Spirizym plus) – это своего рода глюкозные энзимы (глюкозо-крахмальный энзим). Энзимы осахаренные Plus (Spirizym plus) производятся на основе правил о чистоте пищевой продукции и продукции Рекомендаций FAO, WHO, JECFA и FCC. Данная</p>

<p>酶 Plus (Spirizyme Plus)</p> <p>遵从FAO、WHO、JECFA及FCC建议的关于食品级产品纯度的规定。本品可应用于干法酒精生产糖化工艺，水解液化淀粉中的1,4和1,6-a-糖苷键。本品不含转苷酶活性，否则它会通过将1,4-a葡萄糖基转移至1,6-a位而导致潘糖和异麦芽糖的生成，并导致较低的葡萄糖得率。其标准活力为400AGU/g。</p>	<p>продукция может быть использована в производственной технологии сахаризации спирта сухим способом, с добавлением крахмала (с содержанием сахара 1,4 и 1,6-a). Данные энзимы не содержат активных преобразовательных веществ, в противном случае, пройдя степень глюкозы из 1,4 в 1, 6, произойдет преобразование в солод, что существенно снизит коэффициент получения глюкозы. Жизнеспособность данных энзимов 400 AGU/g.</p>
<p>诺维信®中性蛋白酶Neutrase®;</p> <p>诺维信®中性蛋白酶Neutrase®; , 可促进酵母生长。</p>	<p>Нейтральные белковые ® энзимы Neutrase®;</p> <p>Нейтральные белковые ® энзимы Neutrase® могут спровоцировать рост дрожжей.</p>
<p>诺维信®真菌木聚糖酶 500L (Shearzyme 500L)</p> <p>诺维信®真菌木聚糖酶Shearzyme</p> <p>500L是一种木聚糖酶。本品按符合FAO/WHO JECFA和FCC建议的食品级产品纯度规格生产。本品对小麦中可溶性戊聚糖有特定的选择活性，而对淀粉酶及蛋白酶没有作用。应用于小麦淀粉中淀粉及谷元粉的分离。用于工艺的前处理过程，可起到如下的特殊作用：更好的分离过程、带来更纯的组分、提高工厂生产能力、缩短处理时间、降低水及能源的消耗。其活力为500 FXU(S)/g。</p> <p>欲了解上述产品的详细资料，请点击该页左侧"客户反馈"索取。</p>	<p>Ксилановые энзимы 500 L с естественной ® бактерией (Shearzyme 500L)</p> <p>Ксилановые энзимы 500 L с естественной ® бактерией (Shearzyme 500L)- это вид ксилановых энзимов. Данный продукт производится в соответствии с правилами о чистоте пищевой продукции и продукции Рекомендаций FAO/WHO, JECFA и FCC. Данный продукт имеет отличительную активность в отношении мелких зерен, которые он растворяет, в композиции с крахмальными и белковыми энзимами данный продукт не применялся. Данные энзимы следует применять для разделения в процессе крахмализации мелких зерен и сорняков. В ходе обработки, перед технологическим процессом, с помощью данных энзимов можно достичь следующих особенных реакций: наиболее лучшего разделения в процессе, которое оставит наиболее чистые составляющие (зерна); повысить производительную способность завода-изготовителя; сократить время обработки; снизить потребление воды и электропитания. Жизнеспособность данных энзимов 500FXU (S)/g.</p> <p>Рассмотрев детальную информацию о вышеприведенном продукте, см. пожалуйста левую колонку «Отзывы клиентов».</p>