

Origine	Masse moléculaire KDa	pH optimum	Température optimale °C
Végétale			
Orge	56	5,2	
Blé	64	5,2 – 6,2	55
Soja	57	5,4	55
Patate douce	50	5 – 6	50 – 55
Microbienne			
<i>Bacillus cereus</i>	58	7	40
<i>Bacillus polymyxa</i>	42	7,5	40
<i>Bacillus megaterium</i>	58	6,5	40 - 55

Propriétés de quelques béta amylases