

果胶酶生产厂家

产品名称	果胶酶生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	60.00/1kg
规格参数	产品名称:果胶酶 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

果胶酶厂家,果胶酶生产厂家,果胶酶,食品级果胶酶厂家,食品级果胶酶生产厂家

中文名称：果胶酶

英文名称：Pectinase

CAS：9032-75-1

PH值特性：作用PH：2.5-6.0，适作用PH3.0

一般为灰白色粉末，或棕黄色液体

果胶酶主要用于果蔬汁饮料及果酒的榨汁及澄清。

果胶酶产品，适用于苹果、梨、草莓、猕猴桃、山楂、葡萄、黑加仑、柠檬、芒果等水果的加工，该产品在果浆处理上，可以提高出汁率和过滤速度，用于果汁澄清上，可以迅速完全地分解果汁中的果胶，具有较好的澄清作用。

1、在水果加工业(主要葡萄酒、果汁)中的应用：

水果中的胶状及可溶性果胶经果胶酶水解后，可降低果汁的粘度，有助于压榨并提高出汁率；

果胶酶能破坏果汁中的悬浮物的稳定性，使其凝聚沉淀，得到澄清果汁；

果胶酶处理超滤膜能提高果汁超滤的通量，缩短超滤时间；

经果胶酶处理的果汁比较稳定，浓缩后不再发生浑浊；

在葡萄酒酿造中加入果胶酶能起到提高葡萄酒得率、澄清效果和过滤速度的作用，还可促使葡萄汁中的酒石酸发生沉淀；

果实脱皮：含有纤维素和半纤维素的粗果胶酶制剂能够作用于果实皮层，使之细胞分离，结构破坏而脱落。

碱性果胶酶可促进茶叶发酵，可通过破坏茶叶中的果胶物质来改善速溶茶粉在冲泡过程中形成泡沫的性能

胶酶和纤维素酶、半纤维素酶结合使用，可破坏油料作物的细胞壁，便于油料的释放，从而提高萃取率。由于酶法提取条件温和，油料中多酚物质和VE都有所增加，从而提高油料的稳定性。

2、在饲料工业中的应用：

果胶酶与纤维素酶、半纤维素酶等配合使用，可降解植物细胞壁中果胶和纤维素等抗营养因子，促使淀粉、脂类、维生素和蛋白质等释放出来，从而提高了饲料的营养价值；可降低饲料的粘度，促使饲料在动物消化道内的消化吸收。

3、在工业中的应用：

纺织品的生物脱胶：用碱性果胶酶处理，代替碱对棉、麻织物进行煮练加工和整理工艺，以去除出生细胞壁中的果胶物质，在比较缓和的pH值和温度条件下使处理后的织物手感柔软，强度高。另外可避免因微生物处理造成的纤维素的降解。

造纸工业的生物制浆：通过果胶酶等酶处理降解植物纤维原料中的果胶、半纤维素及木质素，使其分散成满足造纸工业不同要求的束纤维或单纤维，以生产柔软、均已、有弹性的高品质材料。由于纸浆中高分子果胶带负电荷，经酶解至六糖以下即可将其除去，避免成品纸的静电现象。

在含果胶废水中加入碱性果胶酶可分解果胶再用活性淤泥处理，成本低，效果好且不产生二次污染

含有碱性果胶酶的洗涤剂可以清洗由水果和蔬菜汁的干涸的污渍。

