

脂肪酶生产厂家

产品名称	脂肪酶生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	110.00/1kg
规格参数	产品名称:脂肪酶 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

脂肪酶厂家,脂肪酶生产厂家,脂肪酶,食品级脂肪酶厂家,食品级脂肪酶生产厂家

脂肪酶(Lipase, 甘油酯水解酶)隶属于羧基酯水解酶类,能够逐步的将甘油三酯水解成甘油和脂肪酸。脂肪酶存在于含有脂肪的动、植物和微生物(如霉菌、细菌等)组织中。包括磷酸酯酶、固醇酶和羧酸酯酶。

近白色冻干粉末或乳黄色粉末,溶于水,适宜温度35~37°C。

添加剂中文名称允许使用该种添加剂的食品中文名称添加剂功能最大允许使用量(g/kg)最大允许残留量(g/kg)脂肪酶食品酶制剂按生产需要适量使用(有特别规定的除外)

脂肪酶在工业生产中被广泛应用。如在食品工业中脂肪酶被用于肉类脱脂、面粉改良、油脂改性、奶酪加工、酿酒和酱料加工。

在饲料工业中,脂肪酶与其他碳水化合物降解酶复配成复合酶作为饲料添加剂,可以有效提高饲料利用率。

脂肪酶还被广泛应用于医药和精细化工工业中的手性化合物的生物拆分。

在造纸工业中,脂肪酶可以实现木浆中松脂的酶法去除。在生物柴油工业中,脂肪酶可以用于催化油脂与断链醇的酯交换反应,用于酶法合成生物柴油。在洗涤工业、皮革加工和纺织工业中脂肪酶也被大量应用。

常用于诊断用酶。定量分析血清中甘油三酯，前列腺素酯，脂肪分析，生化试剂。

酶制剂。主要用于脂类改性、脂类水解和酪制造，可防治巧克力和乳制品的油脂酸败。卵磷脂水解z大使用量为10000LENU / kg粗卵磷脂，其他按生产需要适量使用。

食品工业：具有良好的乳化性能。增强面团的稳定和耐发酵力，蒸煮品质强度提高，增大产品体积。具有增白作用，改善馒头制品的表皮质量、内部色泽。能够改善馒头内部组织结构，提高外观质地，改善口感。延长产品的保质期，复蒸效果好。推荐使用量为1.0-3.0g/100公斤面粉（10-30ppm）。b) 食品增香：通过对原料中的脂肪酸的分解，转化成具有特殊香气的物质，增加产品风味。如白酒酿造、乳品增香。c) 生物发酵及动物提取物工艺中用于水解或降解油脂。千分之2.5d) 在鱼片加工：由于应用碱性脂肪酶脱去了鱼片中大