

果胶酶生产厂家

产品名称	果胶酶生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	150.00/公斤
规格参数	品牌:果胶酶生产厂家 型号:食品级果胶酶 产地:山东果胶酶
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

果胶酶厂家 果胶酶生产厂家 果胶酶价格

简介

【果胶酶】产品介绍：

果胶酶品名：果胶酶、粘胶质酶、果胶甲脂酶、聚半乳糖醛酸酶

果胶酶英文：Pectase、Polygalacturonase

果胶酶分子式：C₁₈H₃₇N(CH₃)₂

果胶酶颜色和性质：果胶酶由黑曲霉经发酵精制而得。果胶酶外观呈浅黄色粉末状。果胶酶主要用于果蔬汁饮料及果酒的榨汁及澄清，对分解果胶具有良好的作用。

果胶酶是水果加工中重要的酶，应用果胶酶处理破碎果实，可加速果汁过滤，促进澄清等。

【PH值特性】

作用PH:3.0-6.0，适用PH:3.0

【温度特性】

作用温度为15-55 左右。适用温度为 50 。

【作用原理】

果胶酶是从根酶中提取的,使细胞间的果胶质降解,把细胞从组织内分离出来。

应用范围：

果浆用酶

果汁用酶