

食品级葡萄糖氧化酶价格

产品名称	食品级葡萄糖氧化酶价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	118.00/kg
规格参数	品牌:葡萄糖氧化酶价格 型号:食品级葡萄糖氧化酶 产地:山东葡萄糖氧化酶
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

葡萄糖氧化酶厂家 葡萄糖氧化酶生产厂家 葡萄糖氧化酶价格

葡糖酸（的 -内酯）+H₂O₂的反应。EC1.1.3.4. 特异青霉（P. notatum）的酶以其显有性而引起注意。因此，也有葡糖氧化酶（notatin）的称呼，现已清楚，性是由于反应生成的H₂O₂具作用。提纯物含有2分子的FAD，作为电子受体，除O₂外，也能与2,6, 二氯酚、靛酚反应。该酶对葡萄糖具有特异性。米氏常数K_m也低（10⁻³M程度），由于能定量地生成H₂O₂，因此作为D-葡萄糖的定量试剂而广泛被应用于生物化学领域和检查。

近白色粉末至棕色液体。溶于水，几不溶于乙醇，氯仿。用途酶制剂。主要用于牛奶、干酪、蛋、饮料和沙拉。用途常用用酶。血浆中葡萄糖测定。用途酶制剂。主要用于从蛋液中除去葡萄糖，以防蛋白成品在贮藏期间的变色、变质。用量500mg/kg。

- （1）在面条生产中，葡萄糖氧化酶有助面筋蛋白之间形成较好的蛋白质网络结构，增加面条的咬劲。
- （2）经过精制后的酶，可用于，快速、准确测定体液中葡萄糖含量，为医生准确判断病人的病情提供可靠的数据。
- （3）粗品酶制剂可用于动物养殖业。长期配合饲料喂养动物，可调解胃肠菌群平衡，促进饲料的消化吸收，增加食欲；同时增强机体，发生。显著提高养殖业的经济效益。奶牛在用于产前产后、高温季节的厌食、腹胀、前胃迟缓等情况相比制品及国产、进口各种消化类、活菌类食品的时间缩短一半以上，且无残留，无需弃奶，减少养殖因用药导致的经济损失。西安沐森生物科技有限公司是生产销售，化工原料，食品添加剂，等产品生产加工的公司。

葡萄糖氧化酶作为食品添加剂，具有转化葡萄糖和除去残存氧 保持食品的色、香、味的功能，稳定食品质量，延长了保存时间。葡萄糖氧化酶体系能够将面筋分子中的巯基（-SH）氧化为二硫键（-S-S-）

- S -) , 从而增强面筋的强度 , 提高面团延展性、增大面包体积 , 可取代对人体有致作用的溴酸钾 ($KBrO_4$) 。