

食品级葡萄糖异构酶价格

产品名称	食品级葡萄糖异构酶价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	358.00/公斤
规格参数	品牌:葡萄糖异构酶价格 型号:食品级葡萄糖异构酶 产地:山东葡萄糖异构酶
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

葡萄糖异构酶厂家 葡萄糖异构酶生产厂家 葡萄糖异构酶价格

葡萄糖异构酶简介：

葡萄糖异构酶是一种固定化异构酶，由经过基因改造的7号淀粉酶链霉菌种（*Streptomyces m1033*）经发酵、絮凝、交联、干燥作用制成的固定化酶制剂。其特点表现为可在较高温度下催化D-葡萄糖转化为D-果糖，是工业上大规模制备高果糖浆的催化剂。

【产品名称】葡萄糖异构酶

【英文名称】Glucose isomerase

【产品酶活力】80万U/g。

【产品性状】

葡萄糖异构酶近白色或浅棕黄色颗粒，柱状或条状。适作用温度60℃，适用温度30~75℃。适作用pH7.0~7.5，适用pH6.0~8.0。活性在反应系统中需要有Mg²⁺及Co²⁺。其适浓度分别为10-2mol/L和10-3mol/L。可溶于水，但不溶于乙醇、氯仿和。

【产品用途】葡萄糖异构酶酶制剂。

【使用方法】

葡萄糖异构酶 Co^{2+} 、 Mg^{2+} 对本品有作用；山梨醇和甘露醇对本品有强抑制作用。

2. 果葡糖浆生产一般应在60℃下进行，如温度过高，除酶易受热而失活，糖分也可受热分解，产生有色物质。

3. 实际使用参考：底物浓度35~45%DS；葡萄糖含量93%~97%；进口处pH8.2(25℃)；温度61℃； $\text{MgSO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ 添加量，每升糖浆0.1g。

【产品用量】葡萄糖异构酶用于制造果葡糖浆，可按生产需要适量使用。

【产品包装】葡萄糖异构酶内用两层聚乙烯塑料袋，外用纸板圆桶包装。净含量25kg。

【产品贮存】葡萄糖异构酶贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。