

食品级半乳糖苷酶价格

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 食品级半乳糖苷酶价格 |
| 公司名称 | 山东爱采生物科技有限公司 |
| 价格 | 218.00/公斤 |
| 规格参数 | 品牌:半乳糖苷酶价格 型号:食品级半乳糖苷酶 产地:山东半乳糖苷酶 |
| 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

半乳糖苷酶厂家 半乳糖苷酶生产厂家 半乳糖苷酶价格

别名： -半乳糖苷酶

英文名称：lactase

CAS号：9031-11-2

性状 是一种白色粉末、无味道、无嗅、溶解后是一种浅棕色液体。乳糖的溶解度较低，在冷动物制品中容易析出，使得产品带有颗粒状结构

用途 乳糖酶主要用于乳品工业。可使低甜度和低溶解度的乳糖转变为较甜的、溶解度较大的单糖；使冰淇淋、浓缩乳、淡炼乳中乳糖结晶析出的可能性降低，同时增加甜度。在发酵和焙烤工业中，可使不能被一般酵母利用的乳糖因水解成葡萄糖而得以利用。

可作为酶制剂。主要用于乳品工业。可使低甜度和低溶解度的乳糖转变为较甜的、溶解度较大的单糖(葡萄糖和半乳糖)；可使冰淇淋、浓缩乳、炼乳中乳糖结晶析出的可能性降低，同时增加甜度。在发酵和焙烤工业中，可使不能被一般酵母分解的乳糖水解为葡萄糖而得到利用