

超氧化物歧化酶厂家电话

产品名称	超氧化物歧化酶厂家电话
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	1000.00/kg
规格参数	品牌:超氧化物歧化酶厂家 型号:超氧化物歧化酶生产厂家 产地:江苏超氧化物歧化酶厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

超氧化物歧化酶厂家,超氧化物歧化酶生产厂家,超氧化物歧化酶,超氧化物歧化酶添加量,超氧化物歧化酶标准

SOD 是一种金属酶，含有铜和锌两种离子，需氧。生物中，SOD催化使对抗体有关的超氧阴离子变成双氧水，随后被双氧水分解，保护机体免受超氧阴离子的影响，是一种新型的酶。

超氧化物歧化酶Orgotein (Superoxide Dismutase, SOD)，别名肝蛋白，简称：SOD。SOD是一种源于生命体的活性物质，能生物体在过程中产生的有害物质。对人体不断地补充SOD具有的特殊效果。

食品营养强化是作为一种公众健康问题的解决方案提出的。食品强化总的目的是人们在各生长发育阶段及各种劳动条件下获得的合理的营养，满足人体生理、生活和劳动的正常需要，以维持和提高人类的健康水平。

外观为桔红色针状易吸湿粉末，熔点 201-205 。易溶于水，纯水溶液在 4 摄氏度时候密闭保存可以稳定存在超过 1 个月，加热后分解。溶于酒精溶液。溶于氯化钠等渗水溶液。微溶于无水甲醇。不溶于非极性有机溶剂，如丙酮、苯、氯仿、酯类及其他有机溶剂

酶制剂的用途极为广泛, 主要用作医药中间体、食品加工用添加剂及家畜家禽养殖的生长促进剂。此外, 在纺织、轻工、皮革、造纸、采油、建筑、环保、军工等行业中也都有应用。酶制剂的应用种类有淀粉酶、蛋白酶、糖酶、过氧化氢酶和纤维素酶等, 用量的是淀粉酶和蛋白酶, 约占酶制剂消费总量的7080。淀粉酶主要用于面包生产中的面团改良、婴幼儿食品中的谷类原料的预处理、啤酒制造中用于糖化和分解淀粉、果汁加工中的淀粉分解和提高过滤速度, 以及用于蔬菜、糖浆、怡糖、葡萄糖、粉状糊精等食品

的加工制造。蛋白酶主要用于水解蛋白生产、肉类软化、啤酒抗寒、烘烤制品、干酪制造等。近年来，酶制剂开发应用的领域还在不断拓展之中。用于饲料添加剂，开发蛋白源，利于吸收，提高饲料的利用率，节约成本，有助于牲畜消化，加速生长。如在猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、鱼、虾等