

# 果胶酶厂家

产品名称	果胶酶厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	120.00/kg
规格参数	品牌:果胶酶厂家 型号:果胶酶生产厂家 产地:河北果胶酶厂家
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

## 产品详情

果胶酶厂家,果胶酶生产厂家,果胶酶,果胶酶添加量,果胶酶标准

### 应用领域

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。应用其他的酶与果胶酶共同使用，其效果更加明显，如秦蓝等采用果胶酶和纤维素酶的复合酶系制取南瓜汁，大大提高了南瓜的出汁率和南瓜汁的稳定性。并通过扫描电子显微镜观察南瓜果肉细胞的超微结构，显示出单一果胶酶制剂或纤维素酶制剂对南瓜果肉细胞壁的破坏作用远不如复合酶系。又如张倩等提出了一种新型果蔬加工酶—粥化酶（含有果胶酶、纤维素酶、半纤维素酶及蛋白酶等），可提高果蔬果汁的出汁率，增加澄清度，在果蔬加工中有广阔的应用前景。

### 应用范围

常用于各类食品、饮品、保健品、保健食品、饲料、医药、工业原料等。

### 一、产品简介

#### 果胶酶

【PH值特性】适作用PH:3.0

【温度特性】适作用温度为 50 。

【作用原理】果胶酶是从根霉中提取的,使细胞间的果胶质降解,把细胞从组织内分离出来。

## 二、产品分类

果胶酶包括两类,一类能催化果胶解聚,另一类能催化果胶分子中的酯水解。其中催化果胶物质解聚的酶分为作用于果胶的酶(聚甲基半乳糖、醛酸酶、醛酸裂解酶或者果胶裂解酶)和作用于果胶酸的酶(聚半乳糖醛酸酶、聚半乳糖醛酸裂解酶或者果胶酸裂解酶)。催化果胶分子中酯水解的酶有果胶酯酶和果胶酰基水解酶。

