

果胶酶的厂家

产品名称	果胶酶的厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
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:江苏果胶酶厂家
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

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

果胶酶简介：

中文名称：果胶酶

英文名称：Pectinase

别名：Macerozyme R-10, Poly-(1,4-β-D-galacturonide) glycanohydrolase, Polygalacturonase Enzyme
Commission (EC) Number: 3.2.1.15 (BRENDA | IUBMB)

CAS：9032-75-1

MDL：MFCD00131809

EINECS：232-885-6

2.性状 一般为灰白色粉末，或棕黄色液体。商业用果胶酶的有效成分主要有三种酶。一种是果胶甲酯酶(Pectinpectylhydrolase)(EC3.1.1.11)，主要作用为催化甲酯果胶以脱去甲酯基，产生聚半乳糖醛酸苷键和甲醇。另一种是聚半乳糖醛酸酶(Polygalacturonase；EC3.2.1.15)其作用是使果胶中以β-1,4-键结合的半乳糖醛基水解成为还原糖。第三种是果胶裂解酶(PectinlyChemicalbookase；EC4.2.2.10)，可使果胶断裂而得寡糖。此外，起次要作用的尚有β-葡聚糖酶(β-Glucanase；EC3.2.1.6)、β-糖苷酶(β-Glucosidase；EC3.2.1.21)和木聚糖酶(Xylanase；EC3.2.1.32)。作用温度40~50℃，适pH值为3.5~4.0。铁、铜、锌离子有明显抑制作用。溶于水。天然品在高等植物(如柑橘类、苹果、番茄等)和微生物中存在。

