

果胶酶厂家果胶酶生产厂家

产品名称	果胶酶厂家果胶酶生产厂家
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

1.中文名称:果胶酶

中文同义词:Pectinase

英文名称:Pectinase

英文同义词:Pectinglycosidase

CAS号:9032-75-1

分子式:C₁₈H₃₇N(CH₃)₂

分子量:0

EINECS号:232-885-6

2.一般为灰白色粉末，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(Pectin pectylhydrolase)(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 α -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(Pectinlyase；EC4.2.2.10)，可使果胶断裂而得寡糖。此外，起次要作用的尚有 α -葡聚糖酶(α -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)和微生物中广泛存在。

3.用途酶制剂。主要用于果汁澄清、提高果汁过滤速度、提高果汁得率、降低果汁粘度、防止果泥和浓缩果汁的凝胶化、加强葡萄汁的颜色以及果蔬下脚料的综合利用等方面。参考用量200mg/kg。如葡萄汁用0.2%果胶酶在40~42℃下静置3h，即可完全澄清。葡萄浆用0.05%果胶酶在30~35℃下处理，可提高得率15%，提高过滤速度1倍。用途用于增加果汁产量和澄清度，也用于麻的脱胶用途适用于纺织、服装、酿造、食品、造纸等行业用途植物细胞杂交和花药培养；促进果胶水解蔗糖和半乳糖醛酸用途果胶酶可催化果胶中的甲酯水解，以及将多聚半乳糖醛酸分解成较小分子多聚物。可作为饮料的澄清剂，也用于橘子脱囊衣等。我国规定可用于糖水橘子罐头(去囊衣)、果酒、果汁，按生产需要适量使用。