

# 溶菌酶生产厂家 食品级溶菌酶

产品名称	溶菌酶生产厂家 食品级溶菌酶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	180.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:酶制剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

### 一、简介

中文名称：溶菌酶

英文名称：Lysozyme

CAS号：12650-88-3

分子量：14000左右

用途：用于生化研究

### 二、性状

溶菌酶为白色或微白色冻干粉，溶于水，不溶于\*和丙酮，pI为11.0-11.35，适应PH值6.5。

### 三、用途

## 食品保藏应用

可作为防腐剂,它的主要功用是水解细胞壁,在细胞内,则对吞噬后的病原菌起

破坏作用.该酶对革兰氏阳性菌中的枯草杆菌、耐辐射微球菌有分解作用。对大肠杆菌、

普通变形菌和副溶血性弧菌等革兰氏阴性菌也有一定程度溶解作用,其有效浓度为0.05%。与植酸、聚合磷酸盐、甘氨酸等配合使用,可提高其防腐效果。

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、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70%80%。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。