

食品级乳糖酶生产厂家乳糖酶厂家

| | |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 食品级乳糖酶生产厂家乳糖酶厂家 |
| 公司名称 | 河北鸿韬生物工程有限公司 |
| 价格 | 450.00/公斤 |
| 规格参数 | 品牌:乳糖酶厂家 型号:食品级、工业级、农业级 名称:乳糖酶 |
| 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

一、简介

乳糖酶，别名： β -半乳糖苷酶，主要作用是使乳糖水解为葡萄糖和半乳糖。主要用于乳品工业，可使低甜度和低溶解度的乳糖转变为较甜的、溶解度较大的单糖；使冰淇淋、浓缩乳、淡炼乳中乳糖结晶析出的可能性降低，同时增加甜度。

????

??

三、用途

主要用于乳品工业。可使低甜度和低溶解度的乳糖转变为较甜的、溶解度较大的单糖(葡萄糖和半乳糖)；可使冰淇淋、浓缩乳、炼乳中乳糖结晶析出的可能性降低，同时增加甜度。在发酵和焙烤工业中，可使不能被一般酵母分解的乳糖水解为葡萄糖而得到利用。

主要用于乳品工业，可使低甜度和低溶解度的乳糖转变为较甜的、溶解度较大的单糖；使冰淇淋、浓缩乳、淡炼乳中乳糖结晶析出的可能性降低，同时增加甜度。

