

食品级柚苷酶生产厂家柚苷酶厂家

产品名称	食品级柚苷酶生产厂家柚苷酶厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	590.00/公斤
规格参数	品牌:柚苷酶厂家 型号:食品级、工业级、农业级 名称:柚苷酶
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

????

??????????

??????naringinase

????

柚苷酶溶于水，不溶于乙醇。它可以将柑橘类苦味成分分解成无味的野樱素和柚配质。柚苷酶作用的适pH值为3.5~5.0，适温度为50~60 柚苷酶，

三，用途

酶制剂。主要用于柚子和苦味橘子的果汁、果肉和果皮等的脱苦。用量为0.01%~0.05%，果汁的脱苦时间为1~4h（pH3.5~5.0，温度20~50 ）。需要脱苦的浓缩果汁，脱苦前不宜稀释，因为体系中糖浓度过高会抑制 -葡萄糖苷酶对野樱素的水解 柚苷酶溶于水，不溶于乙醇。它可以将柑橘类苦味成分分解成无味的野樱素和柚配质。

