

食品级 果胶酶 果酒饮料 澄清剂 果胶酶

| | |
|------|-----------------------------|
| 产品名称 | 食品级 果胶酶 果酒饮料 澄清剂 果胶酶 |
| 公司名称 | 江苏东聚生物科技有限公司 |
| 价格 | 240.00/千克 |
| 规格参数 | 级别:食品级 用途:营养强化剂 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

果胶酶品名：果胶酶、粘胶质酶、果胶甲脂酶、聚半乳糖醛酸酶

果胶酶英文：Pectase、Polygalacturonase

果胶酶CAS号：9032-75-1

果胶酶分子式：C₁₈H₃₇N(CH₃)₂

果胶酶酶活力：5万U/g

果胶酶颜色和性质：果胶酶由黑曲霉经发酵精制而得。果胶酶外观呈浅黄色粉末状。果胶酶主要用于果蔬汁饮料及果酒的榨汁及澄清，对分解果胶具有良好的作用。

二、【果胶酶】作用：

果胶酶是水果加工中重要的酶，应用果胶酶处理破碎果实，可加速果汁过滤，促进澄清等。

三、【果胶酶】包装和贮存条件：

- 1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。
- 2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。