

# 食品级蔗糖酶厂家

产品名称	食品级蔗糖酶厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	200.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:山东
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

蔗糖酶生产厂家 蔗糖酶价格 蔗糖酶用量蔗糖酶又称"转化酶"。糖苷酶之一，蔗糖酶(invertase)( $\alpha$ -D-呋喃果糖苷水解酶)(fructofuranoside fructohydrolase)(EC.3.2.1.26)特异地催化非还原糖中的 $\alpha$ -D-呋喃果糖苷键水解，具有相对专一性。不仅能催化蔗糖水解生成葡萄糖和果糖，也能催化棉子糖水解，生成密二糖和果糖。本产品固体蔗糖酶为米黄色粉末，液体糖化酶为棕红色液体。PH值为4.0~4.5，温度60 $^{\circ}$ C。PH值3.0、温度40 $^{\circ}$ C或PH值5.0、温度55 $^{\circ}$ 以下、或PH值7.0、温度45 $^{\circ}$ C以下十分稳定。50%的蔗糖液加入蔗糖酶1~2g,在50 $^{\circ}$ C左右下保持12~24h,转化即可结束。8 $^{\circ}$ C以上时活性很弱。

- 1、在牛奶生产中的应用是经微生物发酵的提纯技术而得到的绿色生物食品保鲜剂，能够除去食品中溶解氧，起到保鲜、护色、防褐变、保护维生素C、延长食品保质期的作用。用于鲜牛奶及乳品可防止脂肪氧化，微生物生长，延长保质期。氧亦能使含油食品产生恶臭和醛酮气味，加入因消耗而了产品质量。
- 2、在面包、饼干、馒头等面制品和改良剂中的应用蔗糖酶直接添加入面粉中，有效增强面筋筋力，改善面团的弹性，特别能提高面团对机械冲击力的承受力。可代替溴酸钾，增大面包体积。
- 3、在啤酒生产中的应用在啤酒中主要是除去啤酒中的溶解氧和瓶颈氧，阻止啤酒的氧化变质过程，防止老化味产生，保持啤酒原有风味，延长啤酒保质期。