

湖北葡萄糖氧化酶厂家 食品级 增加面条咬劲

产品名称	湖北葡萄糖氧化酶厂家 食品级 增加面条咬劲
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:吉业升 含量:99% 包装:25kg/桶
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

【葡萄糖氧化酶简介】

英文名称：Oxidase, glucose

CAS号：有

【葡萄糖氧化酶性状】

葡萄糖氧化酶为类白色或淡黄色粉末。

葡萄糖氧化酶在面粉中的作用

葡萄糖氧化酶在氧气的存在的条件下能将葡萄糖转化为葡萄糖酸，同时产生过氧化氢。过氧化氢是一种很强的氧化剂，能够将面筋分子中的巯基（-SH）氧化为二硫键（-S-S-），从而增强面筋的强度。提高面团延展性、增大面包体积，在面条生产中，葡萄糖氧化酶有助面筋蛋白之间形成较好的蛋白质网络结构，增加面条的咬劲。

也可用于蛋白质的脱糖、罐头酒类的储藏。

【葡萄糖氧化酶包装与贮存】

- 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。