

# 湖北乳糖酶厂家 食品级 用于乳品工业

产品名称	湖北乳糖酶厂家 食品级 用于乳品工业
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

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。

### 用途

### 酶制剂

使用 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（葡萄糖和半乳糖）；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。在发酵和焙烤工业中，可使不能被一般酵母利用的乳糖因水解成葡萄糖而得以利用。

用量 用于牛奶，使用量3000NLU/L。

毒性 按美国FDA规定（§ 184.1388，1994），由Kluyvermyces lactis制备者为GRAS。

水解乳糖的β-半乳糖苷酶的酶。EC3.2.1.23. 因为一般乳糖在试管中也能被特异性不强的β-半乳糖苷酶分解，所以乳糖酶亦称为β-半乳糖苷酶的同义词来使用。在人肠粘膜中（1）除适pH4.5的一般的β-半乳糖苷酶之外，（2）还存在有作用于含半乳糖的杂寡糖的酶，和（3）作用于乳糖的酶

