

# 湖北柚苷酶厂家 食品级99% 果汁脱苦剂

产品名称	湖北柚苷酶厂家 食品级99% 果汁脱苦剂
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

### 【产品简介】

柚苷酶是一种能水解柚苷生成柚配基起到脱苦作用的酶。由  $\alpha$ -鼠李糖苷酶和  $\beta$ -葡萄糖苷酶组成。柚苷先经  $\alpha$ -鼠李糖苷酶水解为鼠李糖与普鲁宁(prunin, 无苦味但有涩味);后者再由  $\beta$ -葡萄糖苷酶水解成为全部无苦味、涩味的柚配质。常用的柚苷酶生产菌为黑曲霉、米曲霉和青霉属的一些菌种。性状 主要含有两种酶，一种是鼠李糖苷酶，可使苦味的柚苷(柚配质-7-鼠李糖苷)水解成鼠李糖和野樱素，种是 葡萄糖苷，它可使野樱素水解成的柚配质和葡萄糖，其过程为: 柚苷--野樱素+鼠李糖----柚配质+葡萄糖。

柚苷酶作用的 PH值为3.5-5.0，温度为50-60度。

### 【产品性状】

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

### 【产品用途】

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  $\beta$ -葡萄糖苷酶对野樱素的水解

## 【应用领域】

应用于食品工业，柚子和苦味橘子的果汁、果肉和果皮等的脱苦