

果胶酶复合酶（食品级）果胶酶

产品名称	果胶酶复合酶（食品级）果胶酶
公司名称	宁夏和氏璧生物技术有限公司
价格	300.00/公斤
规格参数	类别:果胶酶 型号:食品级 品牌:和氏璧
公司地址	中国 宁夏 银川市 高新技术开发区一号厂房四楼
联系电话	86 0951 5056288 13439214946

产品详情

类别	果胶酶	型号	食品级
品牌	和氏璧	酶活力	50万
酶活力保存率	95（%）	砷含量	0（%）
有效物质含量	95（%）	重金属	0（%）
产品规格	粉末	CAS	232-885-6

本产品以果胶酶为主，同时含有纤维素酶和半纤维素酶与其它酶类共同发挥作用，能降解果胶质和纤维多糖。在降低汁液粘稠度，澄清汁液，提高出汁率等方面效果显著。为食用级产品，符合相关国际国内标准。酶活构成

果胶酶 40 万 u/g 纤维素酶（cmca） 10 万 u/g 木聚糖酶 20 万 u/g - 葡聚糖酶 20 万 u/g

使用方法 一、将本制剂用适宜的工艺水溶解后加入制好的果汁中，搅匀，常温静置 12-24 小时或 60 保温 40-60min 即可澄清果汁。按照水果品种的不同，本公司推荐用量是果汁的百万分之一到十万分之一，请用户根据小试确定最佳用量。二、在破碎后加入，酶解后过滤，提高出汁率。三、本制剂使用条件为：ph 3.2~5.0，温度 10~50。

贮存包装一、本品为深色液体制剂，贮存于阴凉干燥处。二、温度为 25 时，每三个月各项酶活损失小于 5%。三、本品标准包装为 12kg / 桶。

质量标准符合中华人民共和国行业标准 qb1805.1-93 对食用酶制剂的卫生要求。

检测方法标准

重金属 中华人民共和国标准《食品添加剂中重金属限量试验法 gb8451-87》。酶活检验 中华人民共和国行业标准《工业酶制剂通用试验方法 qb/t1803-93》。包装 中华人民共和国行业标准《工业酶制剂通用检验规则和标志、包装、运输

