

# 溶菌酶厂家溶菌酶添加量

产品名称	溶菌酶厂家溶菌酶添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	170.00/千克
规格参数	品牌:溶菌酶厂家 型号:食品级溶菌酶 产地:溶菌酶生产厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 17626436065

## 产品详情

溶菌酶厂家，溶菌酶生产厂家，溶菌酶，溶菌酶价格，溶菌酶报价

性状：溶菌酶为白色晶体，碱性蛋白质，等电点PH10.5～11.0。溶菌酶产品活力 2.0万u/mg，溶于稀盐水，在丙酮和乙醇作用下生成沉淀，酸性溶液比较稳定，加热至55℃也不会受到影响，其水溶液在62.5℃，30分钟会完全失活，而15%乙醇溶液在62.5℃，60分钟，20.5%乙醇溶液在62.5℃，20分钟也不失活。可溶解细菌细胞，特别是对细球菌有较强作用，具有抗菌素的各种性质，这是因为它对细胞膜壁的糖蛋白质（类粘蛋白）的多糖类，具有分解作用，可分解几丁质和乙二醇几丁质，得到碳酸盐、盐酸盐和硝酸盐结晶等。

用途：溶菌酶对革兰氏阳性和阴性菌均有抑杀作用，抑菌效果明显。本产品对酵母无作用，可用于啤酒生产中酵母回收和扩培，以及在发酵初期应用，可防止杂菌的污染。

在水产品和肉类制品中的应用：针对溶菌酶无毒、无害的特性，同时对G+细胞壁的分解作用，应用于水产品和肉类制品中，在保证食品原有营养成分不受损失的前提下，可以对水产品和肉类制品起到保鲜和防腐作用；利用溶菌酶与氯化钠和亚硝酸盐联合应用，可以延长肉制品的保质期，其防腐效果比单独使用时效果更好；试验用0.05%的溶菌酶与植酸聚合磷酸盐、甘氨酸等配合使用，作为防腐剂和保鲜剂可以对海产品和水产品延长储存期。在其他食品中的应用：奶油蛋糕是容易腐败变质的食品之一，在糕点中加入溶菌酶，可防止微生物引起的腐败变质现象发生；将溶菌酶应用于食物的保鲜中，其效果也极为明显。同时根据溶菌酶无毒、无害且有保健作用，有抗感染和增强抗生素的效力，以及促进血液凝固及止血和组织再生作用，现在有人尝试在食品中作为添加剂增强食物的保健功效。