

耐高温脂肪酶厂家

产品名称	耐高温脂肪酶厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	200.00/千克
规格参数	品牌:耐高温脂肪酶厂家 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

脂肪酶品名：脂肪酶

脂肪酶英文：pase

脂肪酶酶活力：10万U/g

脂肪酶颜色和性质：脂肪酶为白色或浅黄色粉末。

脂肪酶（甘油酯水解酶）隶属于羧基酯水解酶类，能够逐步的将甘油三酯水解成甘油和脂肪酸。脂肪酶存在于含有脂肪的动、植物和微生物（如霉菌、细菌等）组织中。包括磷酸酯酶、固醇酶和羧酸酯酶。脂肪酸广泛的应用于食品、皮革、日用化工等方面。

- 1、脂肪酶可用来增强干酪制品的风味。牛奶中脂肪的有限水解可用于巧克力牛奶的生产。脂肪酶可使食品形成特殊的牛奶风味。
- 2、脂肪酶可通过甘油单酯和甘油双酯的释放来阻止焙烤食品的变味。生产明胶时骨头的脱脂，需要在温和条件下进行，脂肪酶催化的水解可以加速脱脂过程。