

果胶酶厂家 食品级饲料级果胶酶

产品名称	果胶酶厂家 食品级饲料级果胶酶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	260.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级果胶酶厂家 果胶酶价格 果胶酶报价 果胶酶含量

果胶酶简介：

产品名称:果胶酶

英文名称:pectinase

产品酶活力:5万U/g。

产品概括:

果胶酶食品是采用国际公认卫生安全的优良菌种,应用进的代谢调控技术,自然状态下纯种发酵、多级膜精制而成的果胶酶食品。果胶酶能大大增加压榨和离心分离的能力,节能降耗,提高出汁率10-30%。能迅速澄清果蔬汁,使果蔬汁更透明,超滤更简洁、更经济。能非常有效地降解果胶以及其他导致混浊的各类物质,食品良好的色值及澄清度,提升果蔬汁感官品质。增色加香,提升感官质量。能有效预防食品的后浑浊,果汁货架储存期的稳定性。

【产品性状】

1.酶制剂。主要用于果汁澄清、提高果汁过滤速度、提高果汁得率、降低果汁粘度、防止果泥和浓缩果汁的凝胶化、加强葡萄汁的颜色以及果蔬下脚料的综合利用等方面。参考用

量200mg/kg。如葡萄汁用0.2%果胶酶在40~42℃下静置3h,即可完全澄清。葡萄浆用0.05%果胶酶在30~35℃下处理,可提高得率15%,提高过滤速度1倍。

【产品用途】

用于果酒.果汁.天然香料或色素提取物的分离和澄清,做果酱用的柑橘类.果皮汤料.植物原料等为生产原料的行业通过果胶酶的作用,降解果胶质,消除抗营养因子的影响,因此在饲料上应用可提高原料的利用率。

用量:果酒生产按原料的万分之一至万分之八添加(万单位)。

果汁生产按原料的万分之0.2至万分之一添加(万单位)。

饲料行业每克原料15-20U。

用法:在果酒和果汁上,用水稀释10-20倍后均匀的加入原料中即可。

在饲料上根据计算的用量均匀混入饲料中。

以上仅供参考,在实际使用中需根据实验情况进行适当调整。

【产品包装】

固体内包装为无毒铝箔袋,1千克/袋。大包装为20千克/袋。

液体为25公斤无毒塑料桶。

保质期:阴凉干燥储存,保质期12个月。

运输:在运输.储存过程中避免日晒雨淋,储存于阴凉避光处。

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。