

果胶酶厂家 食品级饲料级工业级果胶酶

产品名称	果胶酶厂家 食品级饲料级工业级果胶酶
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 果胶酶用途 果胶酶生产厂家

果胶酶简介：

果胶酶厂家果胶酶生产厂家果胶酶价格果胶酶报价果胶酶食品级果胶酶添加量

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。