

乳糖酶厂家 食品级饲料级乳糖酶

产品名称	乳糖酶厂家 食品级饲料级乳糖酶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	160.00/千克
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

食品级乳糖酶厂家 乳糖酶生产厂家 乳糖酶作用 乳糖酶报价

乳糖酶,别名: -半乳糖苷酶,主要用于乳品工业,可使低甜度和低溶解度的乳糖转变为较甜的、溶解度较大的单糖;使冰淇淋、浓缩乳、淡炼乳中乳糖结晶析出的可能性降低,同时增加甜度。主要作用是使乳糖水解为葡萄糖和半乳糖。

二、性状

是一种白色粉末、无味道、无嗅、溶解后是一种浅棕色液体。乳糖的溶解度较低,在冷动物制品中容易析出

乳糖酶分布广泛,如微生物(酵母菌、真菌、细菌和放线菌)、植物和动物组织中均有发现。乳糖酶自身有两种功能,一是乳糖酶可以催化 -1,4半乳糖苷键的水解反应,将一分子乳糖水解成各一分子的两单糖,半乳糖和葡萄糖;

三、用途

催化分解乳糖乳糖酶在工业上主要用于乳制品工业,利用其水解作用分解乳制品中的乳糖,

生产低乳糖或无乳糖乳制品,供乳糖不耐受的广大人群食用。

乳糖酶的半乳糖苷的转移作用半乳糖在乳糖酶的转糖苷作用下生成低聚半乳糖,利用该技术可以生产低聚半乳糖,目前低聚半乳糖已经投放市场。

乳糖酶是分解乳糖的一种酶,主要作用是使乳糖水解为葡萄糖和半乳糖。是一种由活性的蛋白质,依赖人类基因在肠道内分泌而发挥作用,不可自行复制,能缓解宝宝的腹泻