

# 葡萄糖氧化酶厂家 食品级饲料级葡萄糖氧化酶

产品名称	葡萄糖氧化酶厂家 食品级饲料级葡萄糖氧化酶
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

食品级葡萄糖氧化酶厂家 葡萄糖氧化酶生产厂家 葡萄糖氧化酶用途 葡萄糖氧化酶价格

葡萄糖氧化酶简介：

葡糖氧化酶厂家葡糖氧化酶生产厂家葡糖氧化酶价格葡糖氧化酶报价葡糖氧化酶食品级葡糖氧化酶添加量

### 【产品介绍】

中文名称:葡糖氧化酶

英文名称:Glucose Oxidase

CAS NO.:9001-37-0

EINECS NO.:232-601-0

熔点:40~60 ° C

PH:3.5~7.5

### 【产品性状】

本产品外观:浅黄褐色粉状或液体制剂。

### 【产品用量】

烘焙领域,建议用量为0.25-1g每100公斤面粉(即2.5-10ppm)用量应根据面粉的质量和焙烤试验确葡萄糖氧化酶是经微生物发酵和的提技术纯化而得到的绿色生物食品保险剂,无毒相比无害。能够除去食品中溶解氧,起到保鲜、护色、防褐变、保护维生素C、延长食品保质期的作用。在啤酒中主要是除去啤酒中的溶解氧和瓶颈氧,阻止啤酒的氧化变质过程,保持啤酒原有风味,延长啤酒保质期。

一、产品性能:葡萄糖氧化酶为淡黄色透明液体酶制剂,除氧速度快,热稳固性好,在使用过程中不改变原生产工艺,用量小,操作简便,在PH3.5-6.5,温度20-70范围内均可起作用,适作用温度30-40,适PH3.5-6.5。作用后不产生沉淀、浑浊等现象,在2-8条件下,可保存一年以上。

二、在啤酒保鲜中的使用方法 一步法:在啤酒灌装前把葡萄糖氧化酶加到清酒罐中,根据清酒罐内啤酒的容量计算加量,建议每吨酒加葡萄糖氧化酶80ml,亦可根据本厂产品情况,选择较适加量和适量添加亚硫酸盐以增加效果。加入清酒罐的葡萄糖氧化酶要混合均匀,使用输液泵边加入搅拌。双效法(推荐使用):1。在硅藻土过滤工序中将亚硫酸盐加到硅藻土罐中,加量为每吨啤酒10-15克,充分混均后进行过滤;2。在滤液进入清酒罐前(或同时)将葡萄糖氧化酶加到清酒罐中,建议加量为每吨啤酒40ml,待葡萄糖氧化酶与啤酒充分混匀后进行灌装。

三、使用效果在成品啤酒中加入葡萄糖氧化酶,可以迅速地消耗啤酒中的大部分溶解氧,减轻和延缓啤酒物质氧化过程,有效的减轻啤酒的老化,提高啤酒的风味稳固性。经众多啤酒厂家试用,啤酒中加入葡萄糖氧化酶后可将含氧量降到10 $\mu$ g/L以下,啤酒稳固性高、口味正、不产生沉淀、浑浊等现象。用于鲜牛奶及乳品可抑制脂肪氧化,抑制微生物生长,延长保质期。

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。