

葡萄糖异构酶厂家 食品级饲料级葡萄糖异构酶

产品名称	葡萄糖异构酶厂家 食品级饲料级葡萄糖异构酶
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

食品级葡萄糖异构酶厂家 葡萄糖异构酶生产厂家 葡萄糖异构酶用途 葡萄糖异构酶价格 现货葡萄糖异构酶

葡萄糖异构酶简介：

葡萄糖异构酶厂家 食品级饲料级葡萄糖异构酶

作为一种普遍存在于各种生物体内的酶类，葡萄糖异构酶具有将D 葡萄糖转化成L 葡萄糖的功能。由于其具备良好的酶学性能，可以广泛应用于食品工业、饲料工业、生物制品工业等领域。江苏东聚生物科技有限公司生产的食品级和饲料级葡萄糖异构酶以其高纯度、高效性、稳定性而受到广泛认可。

江苏东聚生物科技有限公司食品级饲料级葡萄糖异构酶

- 1.品牌 东聚
- 2.型号 食品级
- 3.产地 江苏
- 4.价格 260元/千克

产品介绍

食品级饲料级葡萄糖异构酶是一种高活性的葡萄糖异构酶，能够将D 葡萄糖转化成L 葡萄糖，放大使用时在防臭、削味、促进糖化等方面发挥着重要作用。该产品广泛应用于食品工业、饲料工业等领域，可

提高产品的营养价值和市场竞争力。产品具有高纯度、高效性、长保鲜期和稳定性等特点，符合国际食品、饲料质量标准。

专业知识

1. 葡萄糖异构酶的功能与广泛应用

葡萄糖异构酶是一种高效的酶类，广泛存在于微生物、动植物、真菌等生物体内。葡萄糖异构酶具有将D葡萄糖转化成L葡萄糖的功能，在食品、饲料工业等领域被广泛应用。由于葡萄糖异构酶能够改善食品、饲料口感等性质，将会在未来获得更广泛的应用空间。

2. 葡萄糖异构酶的提纯方法

葡萄糖异构酶提纯是获得高质量酶制品的必经之路。目前主要的提纯方法有硫酸铵分级沉淀法、钙磷沉淀法、离子交换层析法、凝胶过滤法等。其中离子交换层析法和凝胶过滤法被广泛应用于葡萄糖异构酶的提纯。

3. 葡萄糖异构酶的存储和稳定性

葡萄糖异构酶具有较好的稳定性和保鲜期，在贮存和使用过程中应注意以下事项

(1) 葡萄糖异构酶应放置在阴凉干燥的场所，避免曝晒和高温

(2) 在生产中，葡萄糖异构酶应存储在冰箱内

(3) 在葡萄糖异构酶制备和使用过程中应根据不同的工艺方法采用适当的加热、杀菌或添加剂，以提高其稳定性和活力

问答

1. 葡萄糖异构酶具有哪些应用领域

葡萄糖异构酶应用领域广泛，主要用于食品、饲料、医药、生物制品等行业。在食品工业中，葡萄糖异构酶被应用于烘烤、蛋糕、面包、糖果等产品中，以改善产品口感、延长保鲜期等效果。在饲料工业中，葡萄糖异构酶可以提高饲料的营养价值、抗氧化性能和抗病能力。在医药行业和生物制品工业中，葡萄糖异构酶则被广泛应用于药物合成、药物改性、细胞培养、DNA重组等方面。

2. 葡萄糖异构酶与酵母菌的关系是什么

酵母菌是一类常见的发酵微生物，可以从各种来源中分离出来。而葡萄糖异构酶是一种常见的酶类，广泛存在于各种生物体内。事实上，酵母菌中也含有葡萄糖异构酶。葡萄糖异构酶与酵母菌之间的关系是葡萄糖异构酶是酵母菌中*重要的酶类之一，可以将D葡萄糖转化为L葡萄糖，对酵母菌的生长和发酵过程都有重要的影响。

3. 葡萄糖异构酶如何影响烘焙行业

葡萄糖异构酶被广泛应用于烘焙行业中，其中*重要的贡献是改善了食品的口感。在糕点、面包、蛋糕等食品的制作中，葡萄糖异构酶能够完善乳化、防异常发酵、适当酶解重要多糖，影响软化、提香、添蓬等重要效果。葡萄糖异构酶可以增加糕点、面包等制品的口感，使其质地更为酥松可口，延长存储期，缩短生产周期。同时，该酶具有较高的稳定性和保鲜期，可以满足烘焙行业高品质、高效率的要求。