

脂肪酶厂家 食品级饲料级脂肪酶

产品名称	脂肪酶厂家 食品级饲料级脂肪酶
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

食品级脂肪酶生产厂家 脂肪酶价格 脂肪酶用途 脂肪酶价格 脂肪酶作用 脂肪酶报价

脂肪酶简介：

脂肪酶厂家脂肪酶生产厂家脂肪酶价格脂肪酶报价脂肪酶食品级脂肪酶添加量

【产品介绍】

脂肪酶是指能将脂肪水解为脂肪酸、甘油二酯、甘油单酯和甘油的水解酶类,该酶的特点在于作用pH范围宽,从酸性到中性直至碱性,对油脂 键和 键均可催化,无作用位点特异性,水解产物可获得更多甘油二酯、甘油单酯。

脂肪酶是一类具有多种催化能力的酶,可以催化三酰甘油酯及其他一些水不溶性酯类的水解、醇解、酯化、转酯化及酯类的逆向合成反应,除此之外还表现出其他一些酶的活性,如磷脂酶、溶血磷脂酶、胆固醇酯酶、酰肽水解酶活性等(Hara;Schmid)。脂肪酶不同活性的发挥依赖于反应体系的特点,如在油水界面促进酯水解,而在有机相中可以酶促合成和酯交换。

【作用机理】

脂肪酶即三酰基甘油酰基水解酶,是指催化甘油三酯水解的一类酶的总称,可特异性作用于油酯的酯键,催化甘油三酯水解,在不同阶段可释放出脂肪酸、甘油和甘油单酯或甘油二酯。同时,脂肪酶是一类具有多种催化能力的酶,具有界面催化特性,即在油水界面上能够

催化酯水解或醇解,在有机相中可以进行酯合成、酯交换等多种有机合成反应。【产品用途】

1.在面粉烘焙行业中的应用:作为面粉改良剂,应用于馒头粉和面包粉中,具有增筋和增白双重作用,可以少用甚至不用化学乳化剂和化学增筋增白剂。2.在酿酒行业中的应用:可提高白酒中酯类香味物质含量,加快白酒中各种酸、醇、酯的反应平衡,缩短贮存老熟时间,调节白酒中各种香味物质的含量和比例,使酒质窖香浓郁,香味协调饱满。3.在乳品工业中的应用:应用于乳酯水解,包括奶酪和奶粉风味的增强、奶酪的熟化、代用奶制品的生产、奶油及冰淇淋的酯解改性等。4.在其它食品加工领域的应用:可应用于鱼片脱脂酶法新工艺,解决碱法脱脂存在的产品中含碱味及色泽变黄的难题;可应用于巧克力增香酶法新工艺:可应用于肉类罐头酶法脱脂工艺。