

纤维素酶,食品级纤维素酶,酸性纤维素酶

产品名称	纤维素酶,食品级纤维素酶,酸性纤维素酶
公司名称	北京盛世嘉明科技开发有限公司
价格	290.00/公斤
规格参数	类别:纤维素酶 型号:食品级 品牌:NXE
公司地址	北京市顺义区南彩镇后郝家疃村建新路4号
联系电话	86 010 66482766 13910263106

产品详情

类别	纤维素酶	型号	食品级
品牌	NXE	酶活力	30000u/g
酶活力保存率	99 (%)	砷含量	0 (%)
有效物质含量	99 (%)	重金属	0.002 (%)
产品规格	固体	CAS	9025-70-1

纤维素酶

我公司是专业生产酶制剂的厂家，我们的纤维素酶(酸性纤维素酶)采用精选优良菌株，国内先进的液体深层发酵工艺生产，全套不锈钢设备，进口酶分离设备和严格的质量控制程序生产，质量稳定，服务周到。

适用于植物提取、食品加工、果蔬汁加工、中草药提取、纺织、酿造、饲料等多个行业。

1.作用机理

纤维素酶由内切葡聚糖酶(c1酶)；外切葡聚糖酶(cx酶)； β -葡萄糖苷酶（又称纤维二糖水解酶）组成。c1-酶作用于不溶性纤维素表面，使纤维素链裂开、长链纤维素分子末端部分游离，从而使纤维素链易于水化。cx-酶主要包括内切 β -1,4葡聚糖酶和外切 β -1,4葡聚糖酶，作用于经c1-酶催化的纤维素，分解 β -1,4糖苷键。前者是从高分子聚合物内部任意位置切开 β -1,4键，主要生成纤维二糖、纤维三糖等。后者作用于低分子多糖，从非还原性末端游离出葡萄糖。 β -葡萄糖苷酶可进一步将纤维二糖、纤维三糖及其它低分子寡聚糖分解为葡萄糖。

通过纤维素酶的作用，可以在不改变原料风味和营养价值的前提下，有效地破坏细胞结构，使原料中的有效成份得到充分利用。

2.酶活定义及酶活

cmc酶活单位定义(u)：在50℃、ph4.8条件下，1分钟水解底物cmc-na产生1 μg还原糖（以葡萄糖计）所需的酶量定义为1个酶活单位。

1万--10万u/g

3、理化指标

外观：黄褐色粉剂

作用ph范围：ph3.5-6.5，最适ph为4.8

作用温度范围：40-55℃，最适温度为50℃。

4.适用范围

本品可应用于植物提取、果蔬汁加工、食品酿造、酿酒、饲料、纺织、食品加工、乙醇等工业。具体使用方法请与我们联系，用户应结合自己的工艺条件通过试验确定最佳使用方案。

5.包装规格

20kg/桶，可按顾客要求进行特殊包装。

6.运输与贮存

本品为生物制剂，运输、贮存过程应避光。贮存于阴凉、通风、干燥场所。保质期为12个月。