

木聚糖酶厂家报价

产品名称	木聚糖酶厂家报价
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	65.00/千克
规格参数	品牌:木聚糖酶厂家 型号:食品级木聚糖酶 产地:生产木聚糖酶厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 17626436065

产品详情

木聚糖酶厂家，木聚糖酶生产厂家，木聚糖酶，木聚糖酶价格，木聚糖酶报价

木聚糖酶是由木霉优良菌种，经深层发酵、精制提取而成。***应用于烘焙、饲料、酿酒、功能性低聚木糖、小麦深加工等领域。

原理

木聚糖酶是一组可将木聚糖降解成低聚木糖和木糖的复合酶系，主要包括 α -1,4-木聚糖酶和 β -木糖苷酶。一般而言，前者从主链内部作用于木糖苷键，将木聚糖分解成低聚糖，后者通过水解低聚木糖的末端，主要切割低聚木糖和木二糖，有助于木聚糖***降解为木糖。

产品特性

温度范围：有效温度范围30-65℃，***适温度范围在45-60℃。

pH值范围：有效pH范围3.0-7.0，***适pH值范围4.8-5.5。

金属离子对酶活性的影响：K⁺、Na⁺、Ca²⁺、Mg²⁺对木聚糖酶活性无特别影响，Zn²⁺有***作用，Mn²⁺、Fe²⁺有抑制作用，Cu²⁺随着浓度的增加有先***后抑制作用。

产品性状

产品规格：液体型为黑褐色液体，50000IU/ml；固体为粉末状，50000、100000IU/ml；食品级固体酶活力

290000IU/ml。

液体酶pH(25)：3.0-5.0，容重： 1.25g/ml；固体酶细度（0.4mm标准筛通过率）： 80%。

酶活力定义：在50 ，pH为4.80条件下，每分钟从浓度为10mg/ml的燕麦木聚糖溶液中降解释放1 μ mol还原糖所需要的酶量为一个活力单位（IU），还原糖以木糖等量。

应用方法

食品级木聚糖酶用于烘焙行业中，合适的添加量可以起到加快揉面的速率，提高面团的操作性能；增加面团的持水性和持气性。***使用量0.02-0.15kg/t面粉（20万单位食品级酶制剂），为获得效果，建议和真菌-淀粉酶或精制中温-淀粉酶等配合使用。

在饲料复合酶中，木聚糖酶的加入能消除或降低非淀粉多糖的抗营养作用，改善饲料性能，提高动物***，其所占的加量一般为0.01-0.05kg/t原料（酶活力以10万单位计）。

在小麦啤酒（糖化工序）、清酒、葡萄酒（压榨工序）等行业中，加入该酶可以降低提取物粘度，提高淀粉/糖的收率。***添加量为0.1-0.5L/t干基（酶活力以5万单位计）。为获得效果，建议与-葡聚糖酶或中性蛋白酶配合使用。

在果汁生产中，可以提高浓缩速度，明显提高产品收率和质量。***添加量为0.1-0.2L/t干基（酶活力以5万单位计）。为获得效果，建议与果胶酶和精制中温淀粉酶配合使用。

低聚木糖被认为是“***双歧因子”，***应用在功能性食品、医药保健品以及饲料添加剂等。在酶法生产低聚木糖的工艺中，木聚糖酶添加量0.2-0.4L/t干基（酶活力以5万单位计），***适作用条件下维持12-24小时。

包装与储存

液体为塑料桶包装，25kg/桶；固体为编织袋包装，20kg/袋。

本品为生物活性物质，高温、强酸、强碱会引起酶失活。因此在运输和储存过程中，液体酶应避免日光曝晒，固体酶需避免暴晒和雨淋。仓库应保持清洁、阴凉和干燥。

木聚糖的结构是一种多聚五碳糖，由-D-1,4木糖苷键连接起来，并带有多种取代基。木聚糖部分降解可形成低聚木糖，彻底降解则得到五碳单糖：木糖、阿魏糖、阿拉伯糖等，其中以木糖为主。

木聚糖酶是一种酶类，可以在食品添加剂、工业、农业和饲料行业中被广泛应用。在食品添加剂方面，木聚糖酶常被用作面包、糕点等面粉制品中的改良剂，能够降低面团的粘性，增加面团的延展性，改善面团的加工性能和产品质量。同时，木聚糖酶还可以用于果汁酿造过程中的浑浊物质去除，提高果汁的澄清度和稳定性。在工业方面，木聚糖酶可用于制浆造纸工业中的木质素降解过程，能够有效降低木质素的含量，提高纸浆的漂白效果和纸张的质量。此外，木聚糖酶还可以用于纺织工业中纤维的预处理，能够降低纤维的粘度，改善纤维的柔软性和可纺性。在农业方面，木聚糖酶可以用于土壤改良和植物生长促进剂的制备。它能够降解土壤中的木质素和纤维素等难降解有机物，提高土壤的肥力和通透性，促进植物的生长和发育。在饲料行业方面，木聚糖酶常被用作饲料添加剂，能够降解饲料中的纤维素和木质素等难消化物质，增加饲料的消化率和利用率，提高动物的生长性能和养殖效益。

