

乳糖酶厂家报价

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 乳糖酶厂家报价 |
| 公司名称 | 江苏采薇生物科技有限公司 |
| 价格 | 160.00/千克 |
| 规格参数 | 品牌:乳糖酶厂家 型号:食品级乳糖酶 产地:生产乳糖酶厂家 |
| 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

乳糖酶厂家，乳糖酶生产厂家，乳糖酶，乳糖酶价格，乳糖酶报价

乳糖酶简介：

乳糖酶品名：乳糖酶、 β -半乳糖苷酶

乳糖酶英文：lactase

乳糖酶酶活力：10万U/g

乳糖酶颜色和性质：乳糖酶是一种白色粉末、无味道、无嗅、溶解后是一种浅棕色液体。乳糖的溶解度较低，在冷制品中容易析出，使得产品带有颗粒状结构。乳糖酶主要用于乳品工业。可使低甜度和低溶解度的乳糖转变为较甜的、溶解度较大的单糖；使冰淇淋、浓缩乳、淡炼乳中乳糖结晶析出的可能性降低，同时增加甜度。在发酵和焙烤工业中，可使不能被一般酵母利用的乳糖因水解成葡萄糖而得以利用。

用途 酶制剂

使用方法主要用于乳品工业。可使低甜度和低溶解度的乳糖转变为较甜的、溶解度较大的单糖（葡萄糖和半乳糖）；使冰淇淋、浓缩乳、淡炼乳中乳糖结晶析出的可能性降低，同时增加甜度。在发酵和焙烤工业中，可使不能被一般酵母利用的乳糖因水解成葡萄糖而得以利用。

用量用于牛奶，比较多使用量3000NLU/L。

水解乳糖的 β -半乳糖苷酶的酶。EC3.2.1.23. 因为一般乳糖在试管中也能被特异性不强的 β -半乳糖苷酶分解，所以乳糖酶亦称为 β -半乳糖苷酶的同义词来使用。

乳糖酶是一种能够分解乳糖的酶类物质，常用于食品添加剂、工业、农业和饲料行业中。以下是乳糖酶在不同行业中的用途、用法和用量：

1. 食品添加剂：
 - 用途：乳糖酶可以用于乳制品加工中，帮助分解乳糖，使乳制品更易于消化，适合乳糖不耐受的人群食用。 -
 - 用法：将乳糖酶添加到乳制品中，经过适当的温度和时间处理，使其分解乳糖。 -
 - 用量：根据具体产品的需求和使用效果，用量一般在0.05%-0.2%之间。
2. 工业：
 - 用途：乳糖酶可用于生产乳糖、乳糖衍生物、乳糖醇等工业产品。 -
 - 用法：将乳糖酶加入发酵或反应体系中，通过酶催化作用，将乳糖转化为目标产物。 -
 - 用量：根据反应体系的特点和目标产物的需求，用量可以根据具体情况进行调整。
3. 农业：
 - 用途：乳糖酶可用于饲料中，提高动物对乳糖的消化能力，增加饲料的营养价值。 -
 - 用法：将乳糖酶添加到饲料中，与饲料物质混合均匀。 -
 - 用量：根据动物种类、饲料成分和饲养环境等因素，用量一般在0.01%-0.1%之间。

总体来说，乳糖酶在不同行业中的用途、用法和用量都需要根据具体情况进行调整，以达到**的效果和经济效益。在使用乳糖酶时，应严格按照产品说明书和相关规定操作，并遵守安全操作规程。