

柚苷酶厂家 食品级酶活力5万 果肉果皮脱苦 浓缩果汁

产品名称	柚苷酶厂家 食品级酶活力5万 果肉果皮脱苦 浓缩果汁
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	发货地:湖北武汉 含量:99% 包装:25kg/箱
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

【产品简介】

【产品性状】

柚苷酶溶于水，不溶于。它可以将柑橘类苦味成分分解成的野樱素和柚配质。柚苷酶作用的pH值为3.5~5.0，温度为50~60。

【产品用途】

酶制剂。主要用于柚子和苦味橘子的果汁、果肉和果皮等的脱苦。用量为0.01%~0.05%，果汁的脱苦时间为1~4h（pH3.5~5.0，温度20~50）。需要脱苦的浓缩果汁，脱苦前不宜稀释，因为体系中糖浓度过高会抑制-葡萄糖苷酶对野樱素的水解

【应用领域】

应用于食品工业，柚子和苦味橘子的果汁、果肉和果皮等的脱苦

