

乳糖酶 山东.(天)

产品名称	乳糖酶 山东.(天)
公司名称	山东天久生物技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	原产地:山东 原料与配料:. 保质期:.(天)
公司地址	菏泽市定陶县陈集工业园
联系电话	18405304848

产品详情

原产地	山东	原料与配料	.
保质期	.(天)	绿色食品	是
品牌	天久	售卖方式	包装

别名 β -d-半乳糖苷乳糖水解酶，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（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。有一定数量的婴儿由于肠内缺乏正常的乳糖分解酶而导致喂食牛奶后的腹泻，故欧洲不少国家常将乳糖酶和溶菌酶加入牛奶，供婴儿饮用。