

除氧酶(过氧化氢酶)食品级

产品名称	除氧酶(过氧化氢酶)食品级
公司名称	盐城市三鼎食品添加剂厂
价格	80.00/升
规格参数	级别:其它 含量:98 (%) 产品规格:25桶装
公司地址	盐城市盐都区龙冈镇兴龙居委会四组
联系电话	86 0515 88503028 15851051688

产品详情

级别	其它	含量	98 (%)
产品规格	25桶装		

水产品保鲜剂、虾仁保鲜剂、鲜虾保鲜剂、鱿鱼增重保鲜剂、对虾保鲜剂、鲜鱼保鲜剂、水产品增白剂、软体动物增白剂、鱿鱼增白剂、面制品改良剂、米线增筋剂、挂面改良剂、肉制品改良剂、鱼肉丸制品添加剂、牛肉增重保鲜剂、水产品用冰衣晶、食品级过氧化氢酶、一元固体二氧化氯等产品是江苏省盐城市三鼎食用化工有限公司开发生产的食用化工系列产品，主要分为食用添加剂和消毒剂两大块，其中一元固体二氧化氯分为片剂、颗粒、粉剂三种规格，产品的各项质量指标达到同行水平，我公司产品自2003年投放市场以来，由于较高的质量和较好的信誉度和服务度已受到国内外客户欢迎，并出口到西欧、北美、东南亚等地区，受到一致好评，欢迎来电咨询，销售热线：15851051688！

过氧化氢酶是由生物提取法精制的一种稳定的除氧酶。其作用是高效分解过氧化氢(双氧水)。本产品可广泛应用于纺织品氧漂后的生物脱氧净化工艺。即在染色之前，去除氧漂后残留于纺织品及其工艺环境中的过氧化氢。其意义在于能大幅度节约水资源和其它能源的情况下，高效快速地清除氧漂后织物和水浴中残留的过氧化氢。以免残存的过氧化氢对染料的破坏，出现染色疵病。该产品能有效的提高染色质量，缩短工序时间，减少三废排放。

工艺执行过程中无须加热，工艺流程短，降低能源消耗。

颜色:浅棕色

ph适应范围:5-8

最佳温度:25-40

活力:500000u/ml:

使用方法

- 1、放掉用过的漂液,应先把加料缸冲洗一遍,以免加料缸中的残留醋酸破坏酵素2、冷水清洗一次,或直接加入冷水致适合染色的浴比。
- 3、加入0.05—0.5g/l过氧化氢酶(如果用于连续设备上或某些处理时间不宜过长的情况,可以分别将用量加大至0.5g/l—3g/l)。过量使用过氧化氢酶不存在任何风险。
- 4、运转10 - 20分钟后,可以检测过氧化氢是否完全分解(这可以使用merck双氧水试纸来检测)。
- 5、继续在同浴中进行染色工艺。

过氧化氢酶在pH7.0和温度40℃时表现最佳,当过氧化氢浓度大于1000ppm时,酶的作用会减弱。过氧化氢酶与绝大多数常用活性剂及过氧化氢稳定剂相容。(请先根据原料及工艺进行小试确定用量)。

包装与储存:

- 1、按非危险品储存、运输。
- 2、在低于25℃原装密封的容器内,储存期为6个月。
- 3、25公斤塑料桶包装。(可按客户要求装)