

葡萄糖氧化酶厂价直销 批量

产品名称	葡萄糖氧化酶厂价直销 批量
公司名称	西安大丰收生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	类别:葡萄糖氧化酶 型号:医药级食品级 品牌:百灵
公司地址	西安市雁塔区朱雀大街与纬二街十字西角阳阳国际广场1幢3单元9层30903号
联系电话	86-02965672010 18729511011

产品详情

ph值:ph3.5-6.5;贮存方法:在2-8 条件下,可保存一年以上;葡萄糖氧化酶是经微生物发酵和最先进的提纯技术纯化而得到的绿色生物食品保险剂,无毒无副作用。能够除去食品中溶解氧,起到保鲜、护色、防褐变、保护维生素c、延长食品保质期的作用。在啤酒中主要是除去啤酒中的溶解氧和瓶颈氧,阻止啤酒的氧化变质过程,防止老化味产生,保持啤酒原有风味,延长啤酒保质期。一、产品性能:葡萄糖氧化酶为淡黄色透明液体酶制剂,除氧速度快,热稳定性好,在使用过程中不改变原生产工艺,用量小,操作简便,在ph3.5-6.5,温度20-70 范围内均可起作用,最适作用温度30-40 ,最适ph3.5-6.5。作用后不产生沉淀、浑浊等现象,在2-8 条件下,可保存一年以上。二、在啤酒保鲜中的使用方法 一步法:在啤酒灌装前把葡萄糖氧化酶加到清酒罐中,根据清酒罐内啤酒的容量计算加量,建议每吨酒加葡萄糖氧化酶80ml,亦可根据本厂产品情况,选择最适加量和适量添加亚硫酸盐以增强效果。加入清酒罐的葡萄糖氧化酶要混合均匀,最好使用输液泵边加入搅拌。双效法(推荐使用):1.在硅藻土过滤工序中将亚硫酸盐加到硅藻土罐中,加量为每吨啤酒10-15克,充分混均后进行过滤;2.在滤液进入清酒罐前(或同时)将葡萄糖氧化酶加到清酒罐中,建议加量为每吨啤酒40ml,待葡萄糖氧化酶与啤酒充分混匀后进行灌装。三、使用效果 在成品啤酒中加入葡萄糖氧化酶,可以迅速地消耗啤酒中的大部分溶解氧,减轻和延缓啤酒中风味物质氧化过程,有效的减轻啤酒的老化,提高啤酒的风味稳定性。经众多啤酒厂家试用,啤酒中加入葡萄糖氧化酶后可将含氧量降到10 μ g/l以下,啤酒稳定性高、口味纯正、不产生沉淀、浑浊等现象。用于鲜牛奶及乳品可防止脂肪氧化,抑制微生物生长,延长保质期。氧亦能使含油食品产生恶臭和醛酮气味,加入葡萄糖氧化酶因消耗氧而保证了产品质量。

本产品的类别是葡萄糖氧化酶,型号是医药级食品级,品牌是百灵,酶活力是50万,酶活力保存率是100(%) ,砷含量是-(%) ,有效物质含量是99(%) ,重金属是-(%) ,产品规格是25kg桶, CAS是-