

# 食品级果胶酶价格

产品名称	食品级果胶酶价格
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	240.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南郑州二七区万客来食品城
联系电话	0371-56607989 18037793221

## 产品详情

食品级果胶酶 食品级果胶酶价格 高活力酶制剂果胶酶 果胶酶生产厂家郑州天顺食品添加剂有限公司提供优质酶制剂果胶酶，果胶酶批发，欢迎广大客户前来订购，订购热线：18037793221 qq：1610262249

### 【果胶酶的简介】

果胶酶英文别名：pectase; polygalacturonase果胶酶由黑曲霉经发酵精制而得。外观呈浅黄色粉末状。果胶酶主要用于果蔬汁饮料及果酒的榨汁及澄清，对分解果胶具有良好的作用。

### 【果胶酶的应用范围】

果浆用酶： 果汁用酶：

### 【果胶酶的主要用途】

消炎酶制剂。局部外用于烧伤，尤其是脱痂和减少疤痕增生、慢性溃疡、褥疮等。[1]

### 【果胶酶的贮存条件】

本品最佳贮藏条件为4-15℃，一般为室温贮藏，避免阳光直射。

果胶酶本质上是聚半乳糖醛酸水解酶,果胶酶水解果胶主要生成 半乳糖醛酸,可用次碘酸钠法进行半乳糖醛酸的定量,从而测定果胶酶活力。

食品级果胶酶 食品级果胶酶价格 高活力酶制剂果胶酶 果胶酶生产厂家