

# 食品级过氧化氢酶厂家

|      |                          |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 食品级过氧化氢酶厂家               |
| 公司名称 | 潍坊宁潍化工有限公司               |
| 价格   | 面议                       |
| 规格参数 |                          |
| 公司地址 | 潍坊市潍城区309国道与创业路交叉口东100米  |
| 联系电话 | 0536-6600189 18660779218 |

## 产品详情

### 过氧化氢酶

#### 产品介绍

过氧化氢酶是由黑曲霉优良菌种经深层发酵精制提炼而成，应用于纺织、啤酒、酶法葡萄糖酸钠、制浆造纸、食品及乳品加工等去除过氧化氢的工业。

#### 产品原理

过氧化氢酶以过氧化氢为专一底物，通过催化一对电子的转移，最终将其降解为水和氧气。

#### 产品特性

1. 温度范围：有效温度范围20-60，最适温度范围40-55。

2. PH值范围：有效pH范围5.0-10，最适PH值范围6.0-9.0。

#### 产品性状

活力：10000-200000 U/mL 外观：深棕色液体 溶解度：完全溶解 比重：1.17 酶活力定义：以单位U/mL表示，一个单位(U/mL)是指：在37℃时，pH7条件下，一分钟分解1微摩尔的过氧化氢所需的酶量。

#### 应用

1. 在纺织行业，该酶可去除漂白后残留的过氧化氢，缩短工艺、节能、节水，降低对环境的污染。推荐加量0.1-0.4ml/L（酶活力以50000u/ml计，下同），适宜反应条件下处理10-30min。

2. 食品及生鲜牛奶保鲜行业中，该酶用于去除残留的过氧化氢，推荐加量50-150ml/t鲜原料，30-45 保温10-30min，不另调节pH。

3. 啤酒储存及葡萄糖酸钠工业，该酶须与葡萄糖氧化酶配合使用，用于除去啤酒中氧气和葡萄糖转化为葡萄糖酸的目的。在啤酒工业中，该酶的加量1000-3000ml/t干物质，浓度30-35%，pH调节5.5左右，30-55 转化30小时左右。

4. 制浆和造纸工业中，该酶用于去除漂白纸浆后残留的过氧化氢。推荐加量100-300ml/绝干浆，40-60处理30min左右，不另调节pH。

**包装与储存：**本产品用无毒塑料桶装，每桶25公斤。 本产品属生物活性物质，应置于低温干燥处，避免阳光直射，常温下（25 ）储存三个月不低于标示活力，如遇少量沉淀现象，可摇匀使用，其使用效果不变

人因梦想而伟大，因学习而改变，因行动而成功！

《酶制剂网》下期欢迎您的到来！

宁潍化工为外贸和内贸兼有的有限责任公司，于2013年7

月在山东省潍坊市注册成立，注册资本500

万元！地扼山东内陆腹地通往半岛地区的咽喉，交通便利，胶济铁路横贯东西，青银高速、青兰高速、荣潍高速、荣乌高速和长深高速途径潍坊市内，依山傍水，环境宜人。

宁潍公司以酶制剂应用技术服务为主，设一个研发中心、两个生产实验基地，公司产品涉及食品酿造、纺织、饲料、造纸及医药中间体，公司研发生产的 -甘露聚糖酶、高效糖化酶、纤维素酶、蛋白酶在同行业中处于领先地位！产品在医药、酒精、味精、啤酒、制糖、纺织、酿造、柠檬酸、皮革、石油等多个领域得到广泛的应用！

**食品级酶制剂：**高效糖化酶、 -淀粉酶、 -淀粉酶、脂肪酶、过氧化氢酶、纤维素酶、木聚糖酶、蛋白酶、植酸酶、乳糖酶

**纺织用酶制剂：**纺织品退浆酶、牛仔布水洗脱毛抛光酶、酵素水、酵素粉、脱胶酶

**饲料级酶制剂：** -甘露聚糖酶、乳糖酶、木聚糖酶、植酸酶、纤维素酶、脂肪酶、葡聚糖酶

**脱霉剂系列：**NW-高效饲料脱霉剂-防霉脱毒

**饲料复合酶：**小麦（次粉）转化酶、乳猪饲料复合酶、玉米-豆粕型饲料复合酶、杂粮-杂粕型饲料复合酶

**医药中间体：**碱性蛋白酶、曲酸

欢迎关注创富教育微信公众平台：[cnenzyme](#) 获取更多酶制剂资讯！

单位：潍坊宁潍化工有限公司

微信号：[wfmeizhiji](#)

关注公众平台：[cnenzyme](#)

咨询热线：18660779218 朱先生

QQ：1771550298

网址：[www.wfnwchem.com](http://www.wfnwchem.com)

地址：山东省潍坊市潍城区309国道与创业路交叉口东100米

**【分享至朋友圈】**把此文章分享给您最好的朋友，可能您的一个小小的分享动作，就可能照亮无数人的命运！加油哦！！！！

因您的访问而精彩，因您的分享而感谢！