

# 庞博生物厂家提供食品级高酶活乳糖酶

产品名称	庞博生物厂家提供食品级高酶活乳糖酶
公司名称	南宁庞博生物工程有限公司
价格	22.00/kg
规格参数	品牌:庞博生物 型号:乳糖酶 酶活:10万ALU/g
公司地址	南宁市国家经济技术开发区银凯工业园D栋
联系电话	0771-4868801转619

## 产品详情

乳糖酶

基本性质

别名：-半乳糖苷酶

外观：白色粉末

成分：乳糖酶

理：水解乳糖分子中的 -半乳糖苷键，生成葡萄糖、半乳糖。

能：热稳定性——在60 条件下保温30min，酶相对活力为60.2%。

pH稳定性——在pH4.5-5.5之间保持90%以上的酶相对活力。

最佳使用温度：50 ~ 55

最适pH值：pH5.0

产品标准

符合GB25594-2010《食品安全国家标准 食品工业用酶制剂》的规定。

活性定义（ALU/g）

每个单位乳糖酶为在pH4.5，37 下每分钟分解oNPG产生1 mol的oNP（邻硝基酚）所需要的酶量。

## 使用范围、使用量及使用方法

食品分类号	食品名称	使用量 (g/kg)	使用方法
01.01	巴氏杀菌乳、灭菌乳和调制乳	按生产需要适量使用	直接添加
01.03	乳粉（包括加糖乳粉）和奶油粉及其调制产品		

储存：运输工具和储存场所应清洁、干燥、通风，防止日晒、雨淋、受潮，不得与有毒有害有挥发性气味的物品混运混存。

长期储存应冷藏

包装：铝塑袋包装，1kg×10包/箱；1kg×20包/箱。