

吉业升牌碱性脂肪酶生产厂家清洁剂 织物去垢剂

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 吉业升牌碱性脂肪酶生产厂家清洁剂 织物去垢剂 |
| 公司名称 | 武汉吉业升化工有限公司 |
| 价格 | 1.00/千克 |
| 规格参数 | 型号:工业级 包装:25公斤/200公斤 发货地:湖北武汉 |
| 公司地址 | 湖北省武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村 |
| 联系电话 | 15307147230 |

产品详情

碱性脂肪酶

外文名Alkaline Lipase

条件碱性条件

基本信息

碱性脂肪酶，指碱性条件下，对脂肪中的酯键进行作用的酶，一般用

作酯键的水解，但也能逆向催化酯的合成。同其他酶一样，碱性脂肪

酶必须在一定温度和pH范围内才能具有活性，此外，脂肪酶也具备高

度的专一性，对酯键才具有高度的活性，对于蛋白质、糖类没有水解

活性。

来源

微生物提取物，一般用菌类发酵提取。根据现有资料统计表明，细

菌有 28 个属，放线菌有 4 个属，酵母

菌有 10 个属，其他真菌有 23 个属共计 65 个属的微生物能产脂

肪酶。还有根据这些菌种进行基因工程改造而获取的人造高产菌种。

脂肪酶的生产流程一般为：微生物菌种 (斜面) 孢子 茄子瓶孢子

孢子悬液 种子罐 发酵罐 发酵液 盐析 压滤 干燥

粉碎 工业用酶 [1]

应用

脂肪酶在清洁剂工业的应用 [1]

用来做为家庭或工业用清洁剂的添加物，是脂肪酶的最大商业应用领

域。根据统计，1995 年全球的酵素销售总值约在 3 千万美元，其

中清洁剂酵素就占了百分之三十，平均每年估计有一千吨的脂肪酶被加到一百三十万吨的清洁剂中。

脂肪酶在食品工业的应用 [2]

利用脂肪酶来生产兼具机能性与保健疗效的新结构油脂及其衍生物，

例如油脂改造（例如可可脂替代品、增加一般动植物油脂中 PUFA

的含量。），乳化剂（例如 glucose esters），抗氧化剂，香料等

，不仅增加油脂的广泛应用性，也提升油脂工业的经济效益与发展潜力。

脂肪酶在纤维及造纸工业的应用

用于木棉纤维的精炼，使精炼过程变得简单，且不损伤木棉纤维。去

除纸浆中的树脂 (pitch)，包括三酸甘油酯及蜡，避免造纸过程中

会产生严重破裂的情形。