

夏盛 磷脂酶（烘焙酶）

产品名称	夏盛 磷脂酶（烘焙酶）
公司名称	宁夏夏盛实业集团有限公司
价格	605.00/kg
规格参数	
公司地址	银川市金凤区长城中路349号
联系电话	0951-5922336 15309519652

产品详情

磷脂酶

产品描述

磷脂酶是采用优良菌株黑曲霉（*Aspergillus niger*）经液体深层发酵、精制而成的高效生物制剂，本产品对磷脂具有较高活力，也对甘油三酸酯、糖脂表现一定活力。广泛应用于面粉、烘焙工业。

作用条件

温度： pH值：
最适温度范围：35 -42 最适pH范围：4.0-8.0
有效温度范围：30 -50 有效pH范围：6.0-7.5

产品特性

1. 无粉尘粉状产品，流动性好；
2. 粒度范围在50-150微米，活性成分完全溶于水；
3. 与其他酶和化学改良剂有良好的协同作用；

产品功效

1. 显著改善面团的操作性能和稳定性；
2. 显著提高馒头的白度和表皮光亮度；
3. 提高入炉急胀性，综合提高馒头和面包品质；

4. 减少或完全替代乳化剂。

产品外观

本产品为白色至灰白色粉末。因发酵原料、周期等因素的影响，颜色会稍有差异，但不影响使用功效。

产品标准

本产品执行国家标准GB 1886.174《食品安全国家标准 食品添加剂 食品工业用酶制剂》的相关规定。具体的产品质量标准如下：

序号	项目	指标
1	干燥失重 (%)	8.0
2	细度 (100目标准筛通过率) (%)	99
3	铅(Pb)/(mg/kg)	5.0
4	总砷(以As计)/(mg/kg)	3.0
5	菌落总数/(CFU/g)	50000
6	大肠菌群/(CFU/g)	30
7	大肠埃希氏菌 (CFU/g)	<10
	(MPN/g)	3.0
8	沙门氏菌 (25g)	不得检出
9	产品外观	白色至灰白色粉末
10	执行标准	GB1886.174

使用方法

本产品可用于面粉改良以生产专用粉，尤其适合馒头及面包粉的改良；也可直接用于终端改善馒头及面包的加工品质。

建议添加量：馒头粉0.1-0.8g/100kg面粉，即（1-8ppm）；面包粉1.0-3.0g/100kg面粉，即（10-30ppm）。最佳用量决定于面粉的质量，最终由烘焙或蒸制试验来确定。建议试验从最小添加量开始测试。

注意事项

1. 本产品在与面粉或淀粉混合时，先做1:10进行逐级稀释。
2. 每次开袋或开桶后，若未使用完，应扎紧袋口或拧紧桶盖，以免有效活性成分失活。

产品安全

酶制剂是蛋白质，吸入灰尘或悬浮微粒可能会产生过敏作用，导致人们产生过敏反应。如果长时间接触某些酶，可能会刺激皮肤、眼睛和粘膜；如因飞溅和强烈搅动可能造成可吸入的粉尘。建议穿戴具有保护作用的衣服、手套和眼睛或脸部保护物。

包装与贮存

1. 包装：10kg/桶
2. 本产品为活性生物制剂，运输、贮存过程中应避光、低温、干燥、通风。
3. 本产品原封装在阴凉、干燥环境下保质期为12个月，15℃以下低温干燥环境下，保质期18个月。

