

# 夏盛木聚糖酶（中性）烘焙酶

产品名称	夏盛木聚糖酶（中性）烘焙酶
公司名称	宁夏夏盛实业集团有限公司
价格	77.00/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

### 木聚糖酶(中性)

#### 产品描述

木聚糖酶是采用优良菌株李氏木霉（*Trichoderma reesei*）经液体深层发酵、精制而成的高活力的中性内切木聚糖酶制剂，含有不经标准化的纤维素酶副酶活，广泛应用于面制品加工中。

#### 作用条件

温度：                    pH值：  
最适温度范围：45 -65            最适pH范围：4.0-7.5  
有效温度范围：30 -75            有效pH范围：3.5-8.0

#### 产品特性

1. 粉状产品，流动性好。
2. 对不同种面粉适应能力强；
3. 与其他改良剂有良好的配伍性。

#### 产品功效

1. 可明显增大馒头和面包的体积；
2. 可明显改善馒头的白度和表皮光亮度，且挺立度好；
3. 对粉质改良有较小的弱化度；

4. 可显著提高面团的延伸性。

## 产品外观

本产品为白色粉末。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0.5-1.0g/100kg面粉，即（5-10ppm）；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。添加过量会导致面团持水力下降而发黏。

## 注意事项

1. 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。

