

# 夏盛 葡萄糖氧化酶 食品专用

产品名称	夏盛 葡萄糖氧化酶 食品专用
公司名称	宁夏夏盛实业集团有限公司
价格	748.00/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

### 葡萄糖氧化酶

#### 产品描述

葡萄糖氧化酶（EC 1.1.3.4）以黑曲霉（*Aspergillus niger*）为生产菌种，经液体深层发酵精制而成。该酶是一种氧化还原酶，在分子氧的存在下，专一地氧化  $\beta$ -D-葡萄糖生成 D-葡萄糖酸内酯，同时消耗氧，生成过氧化氢，葡萄糖酸内酯进一步生成葡萄糖酸。本产品可广泛应用于食品工业领域。

#### 主要应用领域

葡萄糖氧化酶作为一种优良的食品添加剂，可广泛应用于面粉改良、面包烘焙、乳制品加工、果汁果酒等领域。例如在面包烘焙中，添加葡萄糖氧化酶可显著改善面团的操作性能，显著提高面团的稳定性，减少或替代化学氧化剂等。

#### 酶活力定义

在温度30℃、pH为6.0的条件下，每分钟把1  $\mu$ mol的  $\beta$ -D-葡萄糖氧化成D-葡萄糖酸和过氧化氢的酶量作为一个活力单位（U）。

#### 作用条件

温度：                      pH值：

有效温度 25-60                      有效pH 3.0-7.0

最适温度 30-40                      最适pH 5.5- 6.3

#### 产品规格

酶活力： 10,000 u/g，亦可根据客户要求定制。

产品外观：白色至淡黄色粉末状

## 产品标准

本产品执行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 (40目标准筛通过率) (%)	80
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	白色至淡黄色粉末

## 使用量

一般的推荐加量为每吨原料加入0.01-1.5kg酶制剂。然而，由于应用领域和各工厂原料组成及工艺参数的差异，本品的最佳添加方式和最佳添加量应通过试验来确定。

## 使用安全

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；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：25kg/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12个月，15℃以下低温干燥环境下，保质期18个月。