

南宁庞博生物供应食品级果胶酶

产品名称	南宁庞博生物供应食品级果胶酶
公司名称	南宁庞博生物工程有限公司
价格	220.00/kg
规格参数	品牌:庞博生物 酶活力:2万u/g 规格:食品级
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

果胶酶

概述：

果胶酶由我司经[黑曲霉](#)发酵、提取精制而得多酶系酶制剂，含有多聚半乳糖醛酸酶、纤维素酶、半纤维素酶、酸性淀粉酶等多酶种，可有效地分解果汁中的果胶、纤维素、半纤维素、淀粉等为单糖或寡糖，在提高营养价值的同时降低果汁的粘度，提高澄清度。

产品特点：

- 1、食品级精制酶制剂，可广泛应用在果汁生产中提高过滤速度，提高果汁出汁率，并使汁液澄清。
- 2、降低果汁粘性，加快自由流动速度，减少后处理。
- 3、有效降解可溶性和不可溶性的果胶以及导致混浊的多糖。

使用条件：

反应时间	PH值	最适温度	参考用量
1.5-2h(根据果品品质定)	3.8-4.5	55	40-100ppm(果汁工业)

活力：

酶活力定义：

1克酶粉或1ml酶液在50℃，pH3.5的条件下，每小时分解果胶产生1mg半乳糖醛酸为1个酶活力单位。

产品规格：

本产品符合中华人民共和国（QB/T1805.2-93）食用级酶的规格标准

浅黄色粉末状固体粉剂，3万u/g

储存：

建议在阴凉干燥的环境下避光保存，储存温度：零度以下。

贮藏过久或贮藏条件不利，会使酶活不同程度的降低；如温度湿度过高，则需要在使用时适当的增加使用量。

安全：

果胶酶属于纯天然的酶制剂，是蛋白质，食用酶制剂的食品如同食用含有蛋白质类食物一般，对人体有益无害。

对于部分敏感人群，如直接摄入高浓缩的酶粉或雾滴，有可能引起过敏，过长时间接触有可能刺激皮肤、眼睛和粘膜组织。在操作过程中建议配戴口罩、眼罩等防护用具，剩余或洒出的酶粉需及时处理，对于大量洒出的酶粉应轻轻扫回容器，少量则用真空吸走或用水浸湿清理。

果胶酶是一种生物活性物质，易受重金属离子（Fe³⁺、Cu²⁺、Hg⁺、Pb⁺等）和氧化剂的抑制及破坏作用，在贮存或使用过程中应避免与之接触。

包装：

铝塑袋包装，1kg×10包/箱；1kg×20包/箱。