

南宁庞博生物供应食品级高酶活脂肪酶

产品名称	南宁庞博生物供应食品级高酶活脂肪酶
公司名称	南宁庞博生物工程有限公司
价格	120.00/kg
规格参数	品牌:庞博生物 酶活力:10万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

脂肪酶

概述：

脂肪酶是采用解脂假丝酵母（*Candida Lipolytica*）A、S、2、1405菌种，经深层发酵精制而成。脂肪酶具有很强的水解脂肪能力，作用于油脂的酯键，生成脂肪酸、甘油双脂、甘油单脂和甘油。脂肪酶可广泛应用于动物明胶、毛皮、皮革、纺织、洗涤等行业。

产品特点：

- 1、 温度范围：温度在40 以下稳定，超过50 则失活严重，最适温度范围38-40 。
- 2、 pH范围：最适pH范围7.0-7.5。

应用领域：

- 1、 面包专用焙烤；
- 2、 动物明胶脱脂；

3、洗涤剂 and 去垢剂中的增效剂；

活力：

酶活力定义：

1克固体酶粉于40 °C pH7.5的条件下，水解脂肪酶分钟产生1 μ mol的脂肪酸，即为一个脂肪酶活力单位，以u/g表示。

产品规格：

该产品符合食品化学药典（FCC）、轻工业部行业标准（QB1805.4-93）的食用级酶的规格标准，并可按照客户需要提供各种酶活力单位的脂肪酶。

脂肪酶 20000u/g

使用条件：

一般除脂工艺采用2-4%添加量，反应温度38—40 °C，pH7.0-7.5，酶的最适添加量必须按照具体生产情况而定，详情请来函或来电咨询。