

南宁庞博生物供应食品级单宁酶又名鞣酸酶

产品名称	南宁庞博生物供应食品级单宁酶又名鞣酸酶
公司名称	南宁庞博生物工程有限公司
价格	1600.00/kg
规格参数	品牌:庞博生物 酶活力:300u/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

单宁酶

概述：

单宁酶，又称鞣酸酶，是一种单宁酰基水解酶，该酶对带有两个苯酚基的酸，如鞣酸具有水解作用。该酶可由霉菌，如黑曲霉、米曲霉生产。

产品特点：

可用于处理啤酒中单宁、蛋白质，使其澄清透明，亦可用于除去柿子等品的涩味，以及用于制造速溶茶，防止发酵茶浑浊。

应用范围

- 1、食品：用于乳制品、肉制品、烘焙食品、面制品、调味品等。
- 2、医药：保健品、填充剂、医药原料等。
- 3、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。
- 4、烟草制品：可替代甘油做烟丝的加香、防冻保湿剂。

5、化妆品：洗面奶、美容霜、化妆、洗发水、面膜等。

6、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料、兽药产品等。

产品标准:

本产品符合食品化学药典（FCC）、轻工业部行业标准（QB/T1803-93）的食用级酶的规格标准。

使用条件：

最适温度较高的50-60℃，一般在30-40℃之间，热稳定性范围在60-70℃以下；PH稳定性范围一般是3.0-7.0之间。具体添加量视生产情况而定。

储存：

酶制剂在不同贮存温度下，其活力会随时间不同程度地逐渐失去，建议贮存在阴凉干燥的环境下，应在低温条件下避光保存；

贮藏过久或贮藏条件不利，如温度湿度过高，则需要在使用时适量的增大添加量。

包装：

铝塑袋包装，1kg×10包/箱；1kg×20包/箱