

# 南宁庞博厂家供应食品级过氧化氢酶

产品名称	南宁庞博厂家供应食品级过氧化氢酶
公司名称	南宁庞博生物工程有限公司
价格	100.00/kg
规格参数	品牌:庞博生物 酶活:5万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

过氧化氢酶 (Catalase)

### 产品概况

过氧化氢酶是由黑曲霉发酵，南宁庞博生物自主研制开发的一款食品级酶制剂，其主要用途是高效分解过氧化氢（双氧水），具有安全、环保等特点。可广泛用于清除食品、食品配料和食品添加剂等在消毒灭菌、漂白、加工后产生或残留的过氧化氢（双氧水）。避免人体过量摄入过氧化氢（双氧水）后发生中毒的危险，清除食品（如：奶制品、蛋制品等）在紫外线照射时产生的过氧化氢造成的特殊气味。同时其也可用作面包等烘焙食品制作时的疏松剂。

### 产品功能

- 1、清除食品、食品添加剂和配料在消毒灭菌、漂白、加工后产生或残留的过氧化氢。
- 2、清除奶制品、蛋制品等食品在紫外线照射时产生的过氧化氢造成的异味。
- 3、清除乳制品设备消毒后残留的过氧化氢。
- 4、可用作面包等焙烤食品制作时的疏松剂。
- 5、用在饲料加工中能提高动物免疫力、促进病后康复。

### 产品特征

- 1、酶活力定义：在PH7.0，25℃下，每分钟降解1umol H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>为一个酶活力单位（U）。

- 2、 本产品为浅黄色至灰白色粉末粉末。
- 3、 酶活力:100000U/g。最高能达到60~80万U/g
- 4、 保存期：18个月。（20℃以下干燥、避光储存）。

#### 使用方法（参考工艺）

- 1、 预先调整所需处理底物的温度35℃-40℃，PH 值在6.5-7.0。
- 2、 根据不同用途，按比例加入过氧化氢酶，具体用量请使用者试验后确定。
- 3、 以下为分解不同浓度过氧化氢（双氧水）的速率表。仅参考。（注：数据在纯过氧化氢水溶液，温度40℃、PH 值在7.0的条件下，由实验室测得，实际应用于生产可能会有所不同。）

H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> 浓度（mg/L）	用量（g/kg）	分解时间（min）
1000	0.40	25
800	0.40	15
600	0.30	15
400	0.20	15
200	0.20	15
100	0.20	15

#### 其他说明

- 1、 本产品的使用范围在PH 值4-10、温度在35℃-40℃（温度40℃效果最佳）。
- 2、 在过氧化氢浓度小于1000mg/L时，其反应速率和底物浓度呈正比关系，过氧化氢浓度过高时酶的反应速率会下降。
- 3、 本产品对食品无不良作用，所以即使过量使用或加工后有少量余量也不影响产品质量。
- 4、 本产品为食品级酶制剂，但使用时不要直接入口、眼等敏感部位，若不慎进入，请用清水清洗干净。
- 5、 本产品为天然生物制品，各批次间的颜色可能略有不同，这并不代表其活性成分的差异。

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；1kg × 25包/桶