

郑州宏兴食品级酶制剂果胶酶 果胶酶添加量

产品名称	郑州宏兴食品级酶制剂果胶酶 果胶酶添加量
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	225.00/公斤
规格参数	作用:酶制剂 规格:25公斤/桶 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

果胶酶 225元/公斤 25公斤/桶 含量99% CAS:9032-75-1 作用：酶制剂

果胶酶用于果酒，果汁的生产，植物提取；作为饲料添加剂用于饲料的生产。

果胶酶能大大增加压榨和离心分离的能力，节能降耗，提高出汁率10 - 30%。能迅速澄清果蔬汁，使果蔬汁更透明，超滤更简洁、更经济。能非常地降解果胶以及其他导致混浊的各类物质，保证食品良好的色值及澄清度，提升果蔬汁感官品质。增色加香，提升感官质量。能预防食品的后浑浊，保证果汁货架储存期的稳定性。

【果胶酶产品性质】

果胶酶催化植物细胞间质(即果胶质)水解成半乳糖醛酸和果胶酸的一类酶。按其作用方式，大致可分为三类：(1)原果胶酶(protopectinase)，可使天然果胶转变为可溶性果胶。

(2)果胶聚半乳糖醛酸酶(pectin polygalacturonase；PG)，使果胶或果胶酸中 α -1,4键分解，而生成半乳糖醛酸。

(3)果胶甲酯水解酶(pectin methylesterase；PE)，使果胶中甲酯水解，生成果胶酸。为使果胶完全分解，需先用PE，再用PG。在果汁澄清中，亦同时用这两种酶。灰白色粉末或中黄色液体。作用pH值3.5~4.5，作用温度40~50℃。果胶酶广泛存在于植物和微生物中，动物细胞通常不能合成这类酶。工业上主要采用曲霉菌，如黑曲霉或青霉菌等生产。用于果汁加工(澄清果汁)、橘子脱囊衣以及制造浓缩果汁、果粉和低糖果冻。也可用于加强果酒的澄清效果，提高酒的收率。还可用于麻料脱胶和木材防腐等。

外观形态及主要技术性能指标 性状：固体粉末及液体 作用温度 25℃-55℃ 温度：50℃ 作用PH值 范围：3.0-6.0 PH值：3.0-4.0 【酶活力】5万U/g。

二 应用范围及使用方法 用于果酒.果汁.天然香料或色素提取物的分离和澄清，做果酱用的柑橘类。果皮汤料。植物原料等为生产原料的行业通过果胶酶的作用，降解果胶质，消除抗营养因子的影响，因此在饲料上应用可提高原料的利用率。

果胶酶添加量: 果酒生产按原料的万分之一至万分之八添加（万单位）。果汁生产按原料的万分之0.2至万分之一添加（万单位）。饲料行业每克原料15-20U。用法：在果酒和果汁上，用水稀释10-20倍后均匀的加入原料中即可。在饲料上根据计算的用量均匀混入饲料中。以上仅供参考，在实际使用中需根据实验情况进行适当调整。运输：在运输.储存过程中避免日晒雨淋，储存于阴凉避光处。

【产品贮存】果胶酶贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期1年。