

郑州宏兴食品级酶制剂 -半乳糖苷酶添加量

产品名称	郑州宏兴食品级酶制剂 -半乳糖苷酶添加量
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

-半乳糖苷酶 乳糖酶 255元/公斤 25公斤/桶 CAS号：9031-11-2

酶活力2万 作用：酶制剂 分解乳糖

【产品用途】乳糖酶，别名：-半乳糖苷酶，主要作用是使乳糖水解为葡萄糖和半乳糖。分解乳糖在乳糖的消化、吸收中起作用。主要用于乳品工业，可使低甜度和低溶解度的乳糖转变为较甜的、溶解度较大的单糖；使冰淇淋、浓缩乳、淡炼乳中乳糖结晶析出的可能性降低，同时增加甜度。【产品性状】-半乳糖苷酶性状：白色粉末或淡黄色粉末状，主要作用是使乳糖水解为葡萄糖和半乳糖。pH值：由大肠杆菌（E.Coli）制得者为7.0~7.5；由酵母菌制得者为6.0~7.0；由霉菌制得者为5.0左右。范围：30-60。作用温度为37~50。溶解性稳定范围：55。在正常使用浓度下，72h内约可使74%的乳糖水解。【产品使用方法】主要用于乳品工业。可使低甜度和低溶解度的乳糖转变为较甜的、溶解度较大的单糖（葡萄糖和半乳糖）；使冰淇淋、浓缩乳、淡炼乳中乳糖结晶析出的可能性降低，同时增加甜度。在发酵和焙烤工业中，可使不能被一般酵母利用的乳糖因水解成葡萄糖而得以利用。有一定数量的婴儿由于肠内缺乏正常的乳糖分解酶而导致喂食牛奶后的腹泻，故欧洲不少国家常将乳糖酶和溶菌酶加入牛奶，供婴儿饮用。水解乳糖的-半乳糖苷键的酶。EC3.2.1.23。因为一般乳糖在试管中也能被特异性不强的-半乳糖苷酶分解，所以乳糖酶亦称为-半乳糖苷酶的同义词来使用。在人肠粘膜中。（1）除pH4.5的一般的-半乳糖苷酶之外，（2）还存在有作用于含半乳糖的杂寡糖的酶，（3）作用于乳糖的酶。第三种酶对婴儿的消化具有重要意义，如果饕给乳糖含量高的牛乳等超过了此酶的活性，则引起消化不良，这样的症状是明显的。已知遗传上有缺乏乳糖酶的人。如果给这样的人以过剩的乳糖，则未消化的乳糖进入循环系统，则会引起白内障等症状。