

郑州宏兴食品级酶制剂脂肪酶 脂肪酶作用

产品名称	郑州宏兴食品级酶制剂脂肪酶 脂肪酶作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	180.00/公斤
规格参数	作用:酶制剂 规格:20/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

脂肪酶 180元/公斤 20公斤/桶 10万 酶活力 作用：酶制剂

【产品名称】脂肪酶

【产品包装】20公斤一桶

【产品性状】白色至浅淡黄色粉末

脂肪酶可应用于面粉、酒类酿造、保健食品、食品增香、医药食品原料生产脱脂、化妆品、饲料添加剂、洗涤剂、制革、造纸、毛纺、清洗等领域。

【产品作用】脂肪酶广泛应用于油脂加工、食品、日化等工业；脂肪酶是一种经优良菌株液体深层发酵和先进的后提取工艺制备而成的酶制剂。它对油脂 键和 键均可催化，能水解甘油三酯或脂肪酸酯产生单或双甘油酯和游离脂肪酸，将天然油脂水解为脂肪酸及甘油，同时也能催化脂合成和酯交换反应。

脂肪酶是一种特殊的酯键水解酶,它可作用于甘油三酯的酯键,使甘油三酯降解为甘油二酯、单甘油酯、甘油和脂肪酸。酶是一种活性蛋白质。因此，一切对蛋白质活性有影响的因素都影响酶的活性。酶与底物作用的活性，受温度、pH值、酶液浓度、底物浓度、酶的激活剂或抑制剂等许多因素的影响。

【产品特性】

适用的pH范围是3.6-6.5，pH为6.0。温度范围是30-55，温度40。

【产品应用】

1、食品工业：

具有良好的乳化性能。强化面筋网络，增强面团的稳定和耐发酵力，蒸煮品质强度提高，增大制品体积。具有增白作用，改善馒头制品的表皮质量、内部色泽。能够改善馒头制品内部组织结构，提高外观质地，改善口感。延长产品的保质期，复蒸效果好。推荐使用量为1.0-3.0g/100公斤面粉（10-30ppm）。

2、饲料工业：

饲料中添加该酶能释放出短链脂肪酸，提高油脂类饲料原料的能量利用率，增加和改进饲料的风味和香味，改善家畜的食欲。并对局部炎症有一定的治疗作用。推荐使用量为原料0.1‰-1‰。

3、制革工业：

制革用酶制剂的主要成分之一，也是高档皮革生产过程中的重要材料。通常的鞣前准备工序中都可使用；适合各种转鼓、划槽、池子等加工设备；可用于各种原料皮的浸水、浸灰、脱灰/软化、脱脂等工序。

制革用量：在温度25-55℃，PH6-11条件与蛋白酶配合使用，脂肪酶一般占酶制剂总量的10%。

【脂肪酶应

用领域】：1、在面

粉行业：是满足于各种面粉改良剂功能需求

的酶制剂之一。[脂肪酶](#)

能分解甘油三酸酯、磷脂、糖脂类。当脂肪酶作用于甘油三酸酯、磷脂、糖脂类时，能够产生甘油二酯，甘油一酯或甘油；从而，起到了加强面筋的作用。这样，还能够提高面包的入炉急胀，增大面包体积，且对面包芯有二次增白作用。其在面包专用粉、馒头专用粉、面条专用粉等专用面粉中发挥独特而明显的作用。

2、酒类增香改良剂：通过对原料中的脂肪酸的分解，转化成具有特殊香气的物质，增加产品风味。如白酒、黄酒、果酒发酵、乳品增香。粮食谷物中含有油脂，脂肪酶在生产白酒的过程中是个不利的因素，于是，能够去除这一不利因素，将提高白酒的质量、效率和品质。这其中尤其是能够使

白酒的香味更加丰富起来，而这，正是白酒生产者所追求的。

用脂肪酶

来水解白酒酿造中的粮谷原料之中的油脂，同时使粮谷原料中的淀粉充分接触酵母；这样，就加快发酵进程，同时促进酯类的合成，达到增香的效果。这样做即能缩短白酒发酵的周期；又能在陈酒贮存老熟过程中缩短时间。

3、用脂肪酶水解肉类；脂肪酶在肉类加工中已得到利用，如鱼肉加工中，脂肪酶参与生物酯解，除去鱼肉的脂类。脂肪酶用于生物发酵及动植物脂肪提取物工艺中用于水解或降解油脂。 4、在造纸行业的应用：克服马尾松磨木浆的树脂障碍、漂白助剂、废纸张浆的油墨脱除、造纸网毯的清洗及纸厂废水处理等方面都有显著功效 5、它可将脂肪催化水解为甘油、脂肪酸，同时也能催化酯合成和酯交换反应；具有反应高效、条件温和、无毒副作用等优点。

脂肪酶

的运用领域挺广，有运用在食品上的，也有运用在饲料上的，还有运用在医药上的，如此等等。即使运用在食品中的，也有用在面粉改良制上的，也有用在白酒调香味上的，还有在水解鸡肉、牛肉等脂肪，做成精料的。【产品贮存】

脂肪酶含有大量活性物质，在低温下（25℃以下，但不能冷冻）贮存时，其活性可保持相当长一段时间，温度25℃时，每三个月各项酶活损失液体小于5%，固体小于1%。避免日光直射，贮存于阴凉干燥处。