

郑州宏兴食品级酶制剂溶菌酶作用

产品名称	郑州宏兴食品级酶制剂溶菌酶作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	1900.00/公斤
规格参数	作用:酶制剂 规格:1公斤/袋 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

溶菌酶 1900元/公斤 1公斤/袋 25公斤/桶 酶活力2万

作用：酶制剂

【产品用途】

1. 溶菌酶是很稳定的蛋白质，有较强的抗热性。蛋清溶菌酶是C型，是已知的耐热的酶；
2. 溶菌酶不会因为有机溶剂的处理而失活，当转移到水溶液中时，溶菌酶的活力可全部恢复；
3. 溶菌酶可被冷冻或干燥处理，且活力稳定；
4. 溶菌酶适宜pH5.3~6.4，可用于低酸性食品防腐；
5. 溶菌酶生产成本较低；
6. 溶菌酶的抗菌谱较广，不仅局限于G- 菌，对部分G+菌也有抑制效果；
7. 溶菌酶作为防腐剂安全性高。溶菌酶是一种天然蛋白质，1992年FAO/WTO的食品添加剂协会已经认定溶菌酶在食品中应用是安全的。

中文名称：溶菌酶 中文同义词：脆壁质酶；鸡蛋白；胞壁质酶(N-乙酰胞壁质聚糖水解酶);溶菌酶(鸡蛋清)

英文名称：Lysozyme,简称LZM 酶活力：2万 CAS号：12650-88-3

EINECS号：235-747-3 分子量：14000左右 EINECS号：235-747-3

储存条件：2-8 ° C

【产品稳定性】

产品性能：白色或微白色冻干粉，溶于水，不溶于和丙酮，pI为11.0-11.35，适pH值6.5。

稳定性：酸性介质中可稳定存在，碱性介质中易失活；96%，pH值为3条件下，15min后活力保持87%。

以蛋清为原料，在pH6.5条件下用弱酸性阳离子交换树脂732吸附后，再用硫酸铵洗脱，经透析后冷冻干燥得产品。

【食品应用】

可作为防腐剂，它的主要功用是水解细菌细胞壁，在细胞内，则对吞噬后的病原菌起破坏作用。该酶对革兰氏阳性菌中的枯草杆菌、耐辐射微球菌有分解作用。对大肠杆菌、普通变形菌和副溶血性弧菌等革兰氏阴性菌也有一定程度溶解作用，其浓度为0.05%。与植酸、聚合磷酸盐、甘氨酸等配合使用，可提高其防腐效果。

【产品包装】溶菌酶内用两层聚乙烯塑料袋，外用纸板圆桶包装。净含量25kg。

【产品贮存】溶菌酶贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。

【应用领域】

溶菌酶是一种无毒、无副作用的蛋白质，又具有一定的溶菌作用，因此可用作天然的食物防腐剂。现已广泛应用于水产品、肉食品、蛋糕、清酒、料酒及饮料中的防腐；还可以添入乳粉中，使牛乳人乳化，以抑制肠道中腐败微生物的生存，同时直接或间接地促进肠道中双歧杆菌的增殖。

溶菌酶具有破坏细菌细胞壁结构的功能，以此酶处理G+细菌得到原生质体，因此，溶菌酶是基因工程、细胞工程中细胞融合操作必不可少的工具酶。

【使用】

鸡蛋清溶菌酶作为溶菌酶类的典型代表，是一种稳定的蛋白质，其适pH为4-6.5，温度为35℃，酶的添加量按照生产情况而定。

储存：建议在阴凉干燥的环境下避光保存，储存温度：零度以下。

贮藏过久或贮藏条件不利，会使酶活不同程度的降低；如温度湿度过高，则需要在使用时适当的增加使用量。