

食品级酶制剂果胶酶生产厂家

产品名称	食品级酶制剂果胶酶生产厂家
公司名称	郑州豫兴食品添加剂有限公司
价格	200.00/公斤
规格参数	作用:酶制剂 规格:1公斤/袋 25公斤/桶 型号:食品级
公司地址	河南省郑州市金水区天伦路9号院3号楼2单元6层45号
联系电话	18203997137

产品详情

果胶酶200元/公斤 1公斤/袋 25公斤/桶 含量99%

酶活力：5万U/g CAS:9032-75-1 作用：酶制剂

型号：食品级

包装：1公斤每袋25公斤纸板桶（内衬聚乙烯袋）

性状：近白色粉末

用途：酶制剂

【产品名称】果胶酶

【英文名称】pectinase

【产品酶活力】5万U/g。

【产品概括】

果胶酶食品是采用国际公认卫生安全的优良菌种，应用先进的代谢调控技术，自然状态下纯种发酵、多级膜精制而成的新一代果胶酶食品。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。能非常有效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。能有效预防食品的后浑浊，保证果汁货架储存期的稳定性。

郑州豫兴食品添加剂有限公司欢迎新老客户咨询下单洽谈！

【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。果胶酶本质上是聚半乳糖醛酸水解酶,果胶酶水解果胶主要生成 α -D-半乳糖醛酸,可用次碘酸钠法进行半乳糖醛酸的定量,从而测定果胶酶活力。

【产品贮存】果胶酶贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。