

食品级果胶酶生产厂家 果胶酶厂家

产品名称	食品级果胶酶生产厂家 果胶酶厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	220.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:河北邯郸
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

食品级果胶酶生产厂家 果胶酶厂家

果胶酶 果胶酶厂家 价格 果胶酶、

果胶酶是指分解植物主要成分果胶质的酶类。果胶酶广泛分布于高等植物和微生物中，根据其作用底物的不同。又可分为三类。其中两类（果胶酯酶和聚半乳糖醛酸酶）存在于高等植物和微生物中，还有一类（果胶裂解酶）存在于微生物，特别是某些感染植物的致病微生物中。产品分为固体、液体两种剂型； 固体酶为浅黄色粉末，95过40目筛，水份6以下。

液体酶为浅棕色液体，无毒塑料瓶装，每瓶0.25千克； 酶活力

固体酶酶活力10000单位/克以上； 液体酶酶活力5000单位/克以上；

1、在水果加工业(主要葡萄酒、果汁)中的应用：

水果中的胶状及可溶性果胶经果胶酶水解后，可降低果汁的粘度，有助于

压榨并提高出汁率；

果胶酶能破坏果汁中的悬浮物的稳定性，使其凝聚沉淀，得到澄清果汁；

果胶酶处理超滤膜能提高果汁超滤的通量，缩短超滤时间；

经果胶酶处理的果汁比较稳定，浓缩后不再发生浑浊；

在葡萄酒酿造中加入果胶酶能起到提高葡萄酒得率、澄清效果和过滤速度的作用，还可促使葡萄汁中的酒石酸发生沉淀；

果实脱皮：含有纤维素和半纤维素的粗果胶酶酶制剂能够作用于果实皮层，使之细胞分离，结构破坏而脱落。

碱性果胶酶可促进茶叶发酵，可通过破坏茶叶中的果胶物质来改善速溶茶粉在冲泡过程中形成泡沫的性能

胶酶和纤维素酶、半纤维素酶结合使用，可破坏油料作物的细胞壁，便于油料的释放，从而提高萃取率。由于酶法提取条件温和，油料中多酚物质和VE都有所增加，从而提高油料的稳定性。

2、在饲料工业中的应用：

果胶酶与纤维素酶、半纤维素酶等配合使用，可降解植物细胞壁中果胶和纤维素等抗营养因子，促使淀粉、脂类、维生素和蛋白质等释放出来，从而提高了饲料的营养价值；