

食品级过氧化氢酶生产厂家

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 食品级过氧化氢酶生产厂家 |
| 公司名称 | 河北科隆多生物科技有限公司 |
| 价格 | 160.00/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

过氧化氢酶生产厂家，过氧化氢酶价格，过氧化氢酶厂家

过氧化氢酶是以现代发酵工艺生产的高浓度液体酶。具有快速彻底催化分解过氧化氢（双氧水）为水和氧气，过氧化氢酶已成为去除残留过氧化氢的首选产品。功能

- 1.清除食品、食品添加剂和配料在消毒灭菌、漂白、加工后产生或残留的过氧化氢。
 - 2.清除奶制品、蛋制品等食品在紫外线照射时产生的过氧化氢造成的异味。
 - 3.清除乳制品设备消毒后残留的过氧化氢。
 - 4.可用作面包等焙烤食品制作时的疏松剂。
- 优点
过氧化氢酶是蛋白质，完全可生物降解。酶和分解产物对产品、工艺和质量均无影响。

该酶具有宽广的PH和温度适用范围，在高浓度的过氧化氢条件下同样有效。

缩短工艺时间，提高产率、高效彻底分解过氧化氢，比传统方法缩短了工艺步骤、节水、节能。

产品特性 活力：50000 U/mL 外观：深琥珀色粉末 溶解度：完全溶解 比重：1.17

酶活力定义：过氧化氢酶的活力是以单位U/mL表示，一个单位(U/mL)是指：

在37时，PH7条件下，一分钟分解1微摩尔的过氧化氢所需的酶量。工艺条件 PH 5-10 PH 6.0-9.0 温度 20-55 温度 40-55 时间 10-20分钟 用量 0.1-0.4 g/L 包装与储存 塑料桶装。过氧化氢酶是生物活性物质蛋白质，应置于低温干燥处，避免阳光直射，常温下（25）储存六个月不低于标示活力