

果胶酶价格 果胶酶生产厂家

产品名称	果胶酶价格 果胶酶生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:果胶酶生产厂家 型号:食品级/工业级果胶酶 产地:河北果胶酶厂家
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

果胶酶简介：

中文名称：果胶酶

英文名称：Pectinase

CAS：9032-75-1

PH值特性：作用PH：2.5-6.0，适作用PH3.0温度特性：作用温度为15-55`C左右。适作用温度为50`C。

果胶酶由黑曲酶经发酵精制而得。外观呈浅黄色粉末状。果胶酶主要用于果蔬汁饮料及果酒的榨汁及澄清，对分解果胶具有良好的作用。果胶酶是指分解植物主要成分果胶质的酶类。果胶酶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。

应用范围

果胶酶是一种优良的曲酶菌株，经液体深层发酵和现代生物后提取技术而制备的高活力果胶酶制剂。其中含有一定的半纤维素酶、纤维素酶和聚糖酶。用于果浆用酶；果汁用酶。

分类

果胶酶包括两类，一类能催化果胶解聚，另一类能催化果胶分子中的酯水解。其中催化果胶物质解聚的酶分为作用于果胶的酶（聚甲基半乳糖、醛酸酶、醛酸裂解酶或者果胶裂解酶）和作用于果胶酸的酶（聚半乳糖醛酸酶、聚半乳糖醛酸裂解酶或者果胶酸裂解酶）。催化果胶分子中酯水解的酶有果胶酯酶和果胶酰基水解酶

应用

果胶酶是水果加工中最重要的酶，应用果胶酶处理破碎果实，可加速果汁过滤，促进澄清等。应用其他的酶与果胶酶共同使用，其效果加明显，如秦蓝等采用果胶酶和纤维素酶的复合酶系制取南瓜汁，提高了南瓜的出汁率和南瓜汁的稳定性。并通过扫描电子显微镜观察南瓜果肉细胞的超微结构，显示出单一果胶酶制剂或纤维素酶制剂对南瓜果肉细胞壁的破坏作用远不如复合酶系。又如张倩等提出了一种新型果蔬加工酶粥化酶（含有果胶酶、纤维素酶、半纤维素酶及蛋白酶等），可提高果蔬果汁的出汁率，增加澄清度，在果蔬加工中有阔的应用前景

贮藏信息

本品贮藏条件为4-15，一般为室温贮藏，避免阳光直射。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 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