

脂肪酶生产厂家 脂肪酶作用、用途、用量

产品名称	脂肪酶生产厂家 脂肪酶作用、用途、用量
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:脂肪酶生产厂家 型号:食品级/工业级脂肪酶 产地:河北脂肪酶厂家
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

脂肪酶简介：

酶是一种经优良菌株液体深层发酵和先进的后提取工艺制备而成的酶制剂。它对油脂 键和 键均可催化，能水解甘油三酯或酸脂产生单或双甘油酯和游离酸，将油脂水解为酸及甘油，同时也能催化脂合成和酯交换反应。

(1) 性能及成分

酶是一类具有多种催化能力的酶，可以催化三酰甘油酯及其他一些水不溶性酯类的水解、醇解、酯化、转酯化及酯类的逆向合成反应。它可以将油脂水解为酸、甘油、甘油单酯或二酯。

(2) 产品特点

1、温度范围：15 ~60

2、酶适用温度范围

3、pH范围：3~12

1) 酶活指标

本公司生产的酶产品酶活符合表1指标。

表1、酶产品酶活指标

项目	指标	检验方法
酶/ (u/g)	20000	GB/T 23535-2009

2) 理化指标

酶产品中的污染物限量符合表2的规定。

表2、酶产品理化指标

指标		
菌落总数/ (CFU/kg或CFU/ml)	50000	GB 4789.22
大肠菌群/mg (CFU/g或CFU/ml)	30	GB 4789.39 平板计数法
大肠杆菌/ (25g或25ml)	不得检出	GB/T 4789.38
沙门氏菌/ (25g或25ml)		

酶产品中的微生物指标符合表3的规定。

表3、酶产品微生物指标