



# 果胶酶

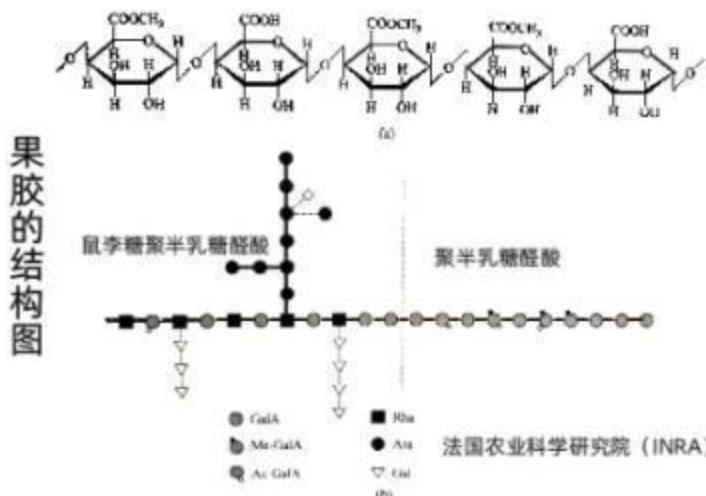
果胶酶由液体深层发酵，经后提取工艺精制而成。果胶酶也是一类由几种酶构成的复杂酶系，包括原果胶酶、多聚半乳糖醛酸酶、裂解酶、果胶酯酶。果胶酶应用于饲料中可以降解细胞壁中的果胶类物质，打破细胞壁，释放营养物质，提高饲料的利用率。

## 酶活定义

1g（或1mL液体酶）酶粉，于50.0°C、pH3.5条件下，1h分解果胶水解生成1mg半乳糖醛酸所需的酶量，即为1个酶活力单位，以u/g(u/mL)表示。

## 产品作用机理

果胶是植物细胞壁的组成成分之一，存在于初生细胞壁和细胞间隙中。果胶与纤维素和半纤维素交联在一起，将营养物质包裹在植物细胞壁内，形成营养屏障；果胶溶于水的部分会增加食糜粘度，阻碍了营养物质的消化和利用。



果胶酶包含一些列的酶系，通过不同酶系的协同作用，消除饲料原料（特别是饼粕类）中的抗营养因子，释放细胞内的营养物质，降低食糜粘度，提高日粮的营养物质利用率。

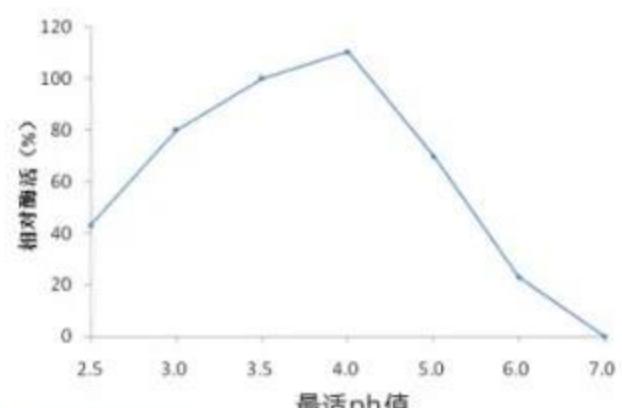
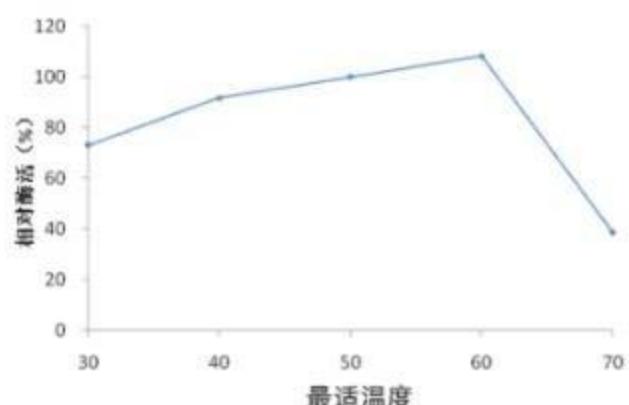
## 常见饲料原料中果胶的含量

原料	豆粕	菜籽粕	棉籽粕	花生粕	玉米	小麦
果胶含量 (%)	10-14	11	3.2	6.7	<1	<1



## 产品优势

- 筛选高产酶菌株，液体深层发酵，酶活性稳定。
- 含有原果胶酶、裂解酶、果胶酯酶等酶系，协同作用，效果更佳。
- 具有良好的耐温特性，能满足饲料制粒需求。
- 对胃酸、胃蛋白酶、胰蛋白酶等耐受能力强，保证在动物胃肠道内发挥最大酶活力。



## 产品功能

- 水解果胶类物质，促进植物细胞壁裂解，释放蛋白质、碳水化合物等营养物质，提高饲料原料利用率。
- 降低肠道食糜粘度，增强内源性消化酶作用，提高营养物质消化吸收率。
- 改善动物肠道健康，提高生产性能。

## 产品规格与用量

剂型 (u/g)	30000
用量 (g/t)	5-10

## 使用方法

本产品使用时需要预混合，然后逐级放大，再添加到饲料中。  
调整配方：添加本产品，可将原饲料配方代谢能或消化能降低30-100kcal/kg，降低配方成本。

## 保质期及注意事项

保质期为12个月。  
储存在干燥、通风、阴凉处，避免受潮和与有毒物质混储。

