



产品概述

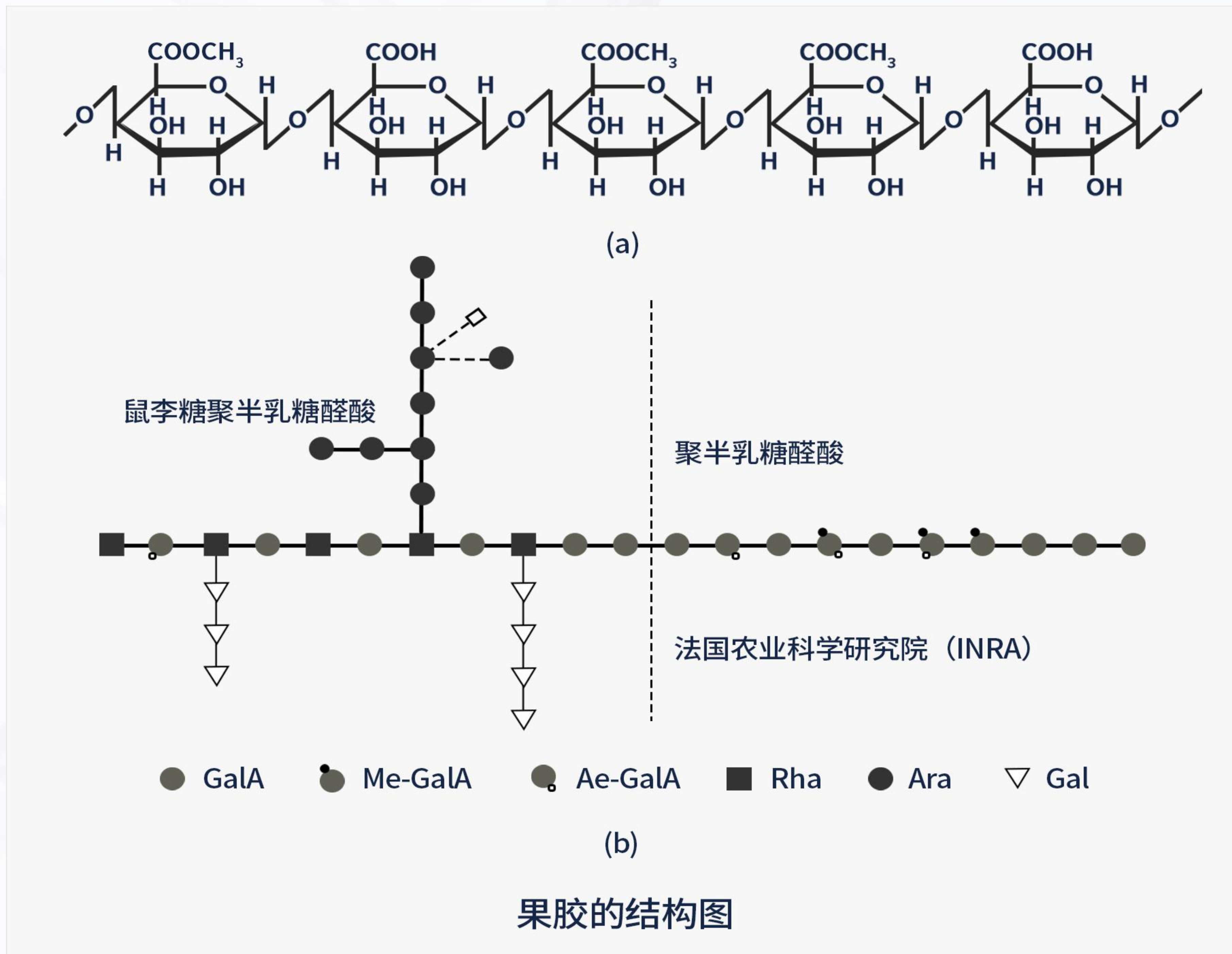
果胶酶采用黑曲霉 (*Aspergillus niger*) 经发酵、提取精制而成。主要用于果汁、蔬菜汁、葡萄酒等系列产品的加工处理，也可用于饲料行业。

酶活定义

1g (或 1ml 液体酶) 酶粉，于 50.0°C、pH3.5 条件下，1min 催化果胶水解生成 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。



果胶酶包含一系列的酶系，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。

产品质量指标及特性

项 目	固 体	液 体
酶活力	30000、60000	30000
pH 值	适应 pH 范围 2.5-4.5，最适作用 pH 值 3.5-4.0	
温度	适应温度范围 25-65℃，最适作用温度 50-60℃	
气味	正常发酵气味	
溶解度	与水混融	
容重	1.15-1.25g/ml	
外观	黄色粉末	浅褐色液体
执行标准	QB1502-1992	

产品功能

果胶酶是一类协同分解果胶质的酶的总称，主要包括聚半乳糖醛酸酶（PG）、果胶裂解酶（PL）和果胶酯酶（PE）。果胶酶可以降解蔬菜、水果、植物等细胞壁中的果胶类物质，生成小分子物质，从而降低粘度，提高果蔬汁出汁率，提高饲料消化率。

应用领域

▼ 用于果蔬汁的压榨、澄清工艺

果蔬汁的压榨、澄清工艺中，可以快速降低果浆粘度，提高过滤效率，提高果汁得率和澄清度。建议添加量 100-300ml/t 果蔬浆（以 30000u/ml 计）；

▼ 用于葡萄酒加工生产

葡萄酒加工生产中，果胶酶应用于葡萄酒发酵、储存阶段中，可以改善酒的色泽，增加酒香味，提高出汁率。建议添加量 100-200ml/t 原料（以 30000u/ml 计）。

包装和储存

- 固体采用 25kg 纸袋包装，液体采用 25kg、200kg 塑料桶包装；
- 该产品在未经开封 25℃以下阴凉、干燥环境下，固体保质期 6 个月，液体 3 个月，超过保质期的，酶活力可能降低，但仍可使用，使用量应增加；
- 该产品应避免高温和阳光直射。

注意事项

- 使用过程中，避免吸入，防止于未成年接触，若不慎接触及时用清水冲洗；
- 产品启封后应尽快使用，剩余部分需密封保存；
- 产品在贮运中要避免雨淋和暴晒，禁止与有毒有害物质混运、混存。

联系奕农

江苏总部-江苏奕农生物股份有限公司

地址：江苏省宿迁市沐阳国家经济开发区义乌路26号
联系：(0527) 80702702 (010) 62890139
邮箱：yinongbio@yinongbio.com.cn

上海分公司-上海奕农生物科技有限公司

地址：上海市奉贤区岚丰路850弄漕河泾南桥欣创园3号楼整栋
联系：(021) 67108887 (086) 131 6713 8887
邮箱：yinongbio@yinongbio.com.cn

北京分公司-北京奕农顺丰生物技术有限公司

地址：北京市海淀区圆明园西路2号中国农科院农场品加工所科研楼1号楼配楼z102室
联系：(0527) 80702702 (010) 62890139
邮箱：yinongbio@yinongbio.com.cn

其他分公司:广州分公司 | 海外机构:新加坡研发中心/香港

联系：(0527)80702702 (010)62890139
邮箱：yinongbio@yinongbio.com.cn

官方微信



奕农生物



上海奕农