



## 产品概述

脂肪酶是采用一种优良黑曲霉 (*Aspergillus niger*) 菌株经液体深层发酵和先进的后提取工艺精制而成，该产品广泛用于食品生产脱脂、油脂精制、乳品增香、面粉改良等行业。

## 酶活定义

1g 固体酶粉 (或 1ml 液体酶), 在 40°C, pH7.5 条件下, 1min 水解底物产生 1 $\mu$ mol 的可滴定脂肪酸, 即为 1 个酶活力单位, 以 u/g(u/ml) 表示。

## 产品质量指标及特性

项目	固体	液体
酶活力	20000、100000	100000
pH 值	适应 pH 范围 2.5-10.5, 最适作用 pH 值 6.0-8.0	
温度	适应温度范围 30-60°C, 最适作用温度 35-45°C	
气味	正常发酵气味	
溶解度	与水混融	
容重	1.15-1.25g/ml	
外观	白色颗粒 / 粉末	深褐色液体
保质期	在阴凉、干燥条件下, 固体保质期为 12 个月, 液体保质期为 6 个月	
执行标准	GB/T 23535-2009	



图 1.pH 值作用曲线

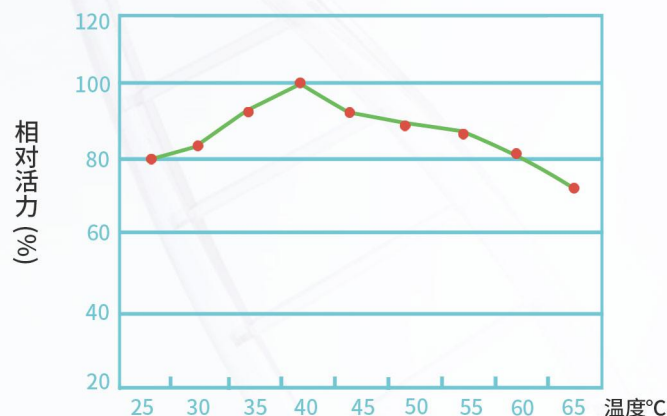


图 2. 温度作用曲线

## 脂肪酶的作用

脂肪酶可将脂肪催化水解为甘油、脂肪酸，同时也能催化酯合成和酯交换反应。

## 应用领域

### ▼ 面条粉、饺子粉、馒头粉等需要增白的面制品

- 明显增加面制品的白度和光亮度。
- 改善面团的面筋网络结构，增强面团的稳定性。

### ▼ 馒头粉、包点粉、面包粉等需要发酵的面制品

- 改善馒头白度，使馒头更白、表皮光亮。
- 使馒头组织结构更加细腻，增加柔软度，改善口感。
- 增强面团的稳定性和耐发酵性，使面团不容易由于过度醒发而塌陷。

## 包装和储存

- 液体型采用 25kg 塑料桶包装，也可根据客户要求定做；
- 固体型采用 25kg 包装，也可根据客户需求定制不同规格包装；
- 该产品在未经开封 25°C 以下阴凉、干燥环境下保存 6 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马路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号中国农科院农产品加工所科研楼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