



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[9032-75-1](#), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享: [爱化学www.ichemistry.cn](#)



CAS Number:9032-75-1 基本信息

中文名:	果胶酶; 纤维素酶
英文名:	Pectinase
别名:	Polygalacturonase
分子式:	$C_{18}H_{37}N(CH_3)_2$
CAS登录号:	9032-75-1
EINECS登录号:	232-885-6

物理化学性质

性质描述:	果胶酶(9032-75-1)的性状: <ol style="list-style-type: none"> 1. 近于白色至黑黄色无定形粉末。酶活力4万单位/克, 水分含量小于8%。 2. 溶于水, 不溶于乙醇、氯仿和乙醚。钙、钠、镁等离子对活性的影响不明显, 铁、铜、锌等离子能明显抑制其活力, 多酚物质、也有抑制作用。 3. 最适pH值为3.0~3.5, 最适温度为50℃。 4. 小白鼠经口LD₅₀>21.5g/kg。
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CAS#9032-75-1化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

 百灵威科技有限公司 专业从事9032-75-1及其他化工产品的生产销售 400-666-7788
 生工生物(上海)有限公司 果胶酶专业生产商、供应商, 技术力量雄厚 800-820-1016 / 400-821-0268
 将来试剂一打造最具性价比试剂品牌 长期供应纤维素酶等化学试剂, 欢迎垂询报价 400-0066-400
[供应商信息已更新且供应商的链接失效, 请登录爱化学 CAS No. 9032-75-1 查看](#)
 若您是此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用:	果胶酶(9032-75-1)的用途: <ol style="list-style-type: none"> 1. 果胶酶可催化果胶中的甲酯水解, 以及将多聚半乳糖醛酸分解成较列V分子多聚物。可作为饮料的澄清剂, 也用于橘子脱囊衣等。我国规定可用于糖水橘子罐头(去囊衣)、果酒、果汁, 按生产需要适量。 2. 作酶制剂。主要用于果汁澄清、提高果汁过滤速度、提高果汁得率、降低果汁粘度、防止果泥和浓缩果汁的凝胶化、加强葡萄汁的颜色以及果蔬下脚料的综合利用等方面。最高参考用量200mg/kg。如葡萄汁用0.2%果胶酶在40~42℃下静置3h, 即可完全澄清。葡萄浆用0.05%果胶酶在30~35℃下处理, 可提高得率15%, 提高过滤速度1倍。 3. 用于增加果汁产量和澄清度, 也用于麻的脱胶。 4. 适用于纺织、服装、酿造、食品、造纸等行业。
	果胶酶(9032-75-1)的制法: <ol style="list-style-type: none"> 1. 本酶主要来自霉菌, 我国工业生产主要是采用黑曲霉作为生产菌。在含有豆粕、苹果渣、蔗糖等固体培养基中培养。经提取、沉淀、分离、干燥、粉碎而成。商品制剂中尚需加入硅藻土、葡萄糖等填充料和稳定剂、防腐剂等。也可经深层培养后提炼而成。 2. 一般用霉菌, 如镰刀霉菌属(Fusarium)、宇佐美曲霉(Asp.usamii)或黑曲霉(Asp.niger)在含有豆粕、苹果渣、蔗糖等的固体培养基中培养, 然后用水抽提, 用有机溶剂使之沉淀, 再分离、干燥、粉碎而成。作为商品, 可加入硅藻土, 葡萄糖等填充料以进行稀释并抗结, 也可加有稳定剂和防腐剂。 限量:

生产方法及其他:	<p>GB 2760—1996：果酒、果汁、糖水橘子罐头(去囊衣)，均GMP(供发酵、澄清用)。</p> <p>酶活力测定：</p> <p>1. 基本原理：果胶酶能使果胶水解而生成具有还原性醛基的半乳糖醛酸，该酸可用次碘酸定量，以确定酶活力。</p> <p>2. 果胶酶活力单位 在50℃下，每小时能催化分解果胶生成1mm. 1游离半乳糖醛酸的酶量，称为1单位h。</p> <p>3. 试剂制备：</p> <p>(1) 1%果胶溶液 取果胶粉1g，加热溶解，煮沸，冷却后过滤，调节至pH3. 5，定容至100ml。</p> <p>(2) 待测酶液 试样用水稀释至适当浓度，调节至pH3. 5。</p> <p>4. 测定方法：</p> <p>取试管两支，于第一只空白管B和第二只试样管S中各加1%果胶液10. 00ml，在B管中加重蒸馏水10. 00ml，于S管中加重蒸馏水5. 00ml后迅速加入待测果胶酶液5. 00ml，立即混匀并记时。将两只管在50℃水浴中准确恒温2h后，立即于沸水浴中煮沸3min使酶失活，冷却。另取碘量瓶2只，分别依次加入上述二试管中的反应液5. 00ml、1mol/L碳酸钠液1. 00ml、0. 10mol/L碘溶液5. 00ml，加塞摇匀，于室温下放置20min后，分别加入2mol/L硫酸液2. 00ml，摇匀，然后分别用0. 05mol/L硫代硫酸钠液滴定至淡黄色，再分别加入淀粉试液(TS-235) 1. 0ml，继续滴定至蓝色消失。</p> <p>贮存：</p> <p>本品最佳贮藏条件为4-15℃，一般为室温贮藏，避免阳光直射。</p>
相关化学品信息	
90477-46-6 90003-99-9 904815-83-4 90772-55-7 2-氯-3,6-二氟溴苄 90307-82-7 90418-02-3 胶乳 90109-12-9 90951-47-6 90459-35-1 聚甲酚磺醛 90868-10-3 狭叶紫锥菊提取物 90993-87-6 422	

生成时间2014-8-7 18:51:56