



本PDF文件由

爱化学  
iChemistry.cn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 <sub>18</sub> H <sub>37</sub> N(CH <sub>3</sub> ) <sub>2</sub>
CAS登录号:	9032-75-1
EINECS登录号:	232-885-6

## 物理化学性质

性质描述:	<b>果胶酶(9032-75-1)的性状:</b> 1. 近于白色至黑黄色无定形粉末。酶活力4万单位/克， <a href="#">水分</a> 含量小于8%。 2. 溶于水，不溶于 <a href="#">乙醇</a> 、 <a href="#">氯仿</a> 和 <a href="#">乙醚</a> 。 <a href="#">钙</a> 、 <a href="#">钠</a> 、 <a href="#">镁</a> 等离子对活性的影响不明显， <a href="#">铁</a> 、 <a href="#">铜</a> 、 <a href="#">锌</a> 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LD <sub>50</sub> >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—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:	<b>果胶酶(9032-75-1)的用途:</b> 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。
	<b>果胶酶(9032-75-1)的制法:</b> 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、 <a href="#">蔗糖</a> 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 <a href="#">硅藻土</a> 、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、 <a href="#">蔗糖</a> 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。 <b>限量:</b>

	<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><b>酶活力测定:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>试剂制备:           <ol style="list-style-type: none"> <li>(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。</li> <li>(2)待测酶液 试样用水稀释至适当浓度, 调节至pH3.5。</li> </ol> </li> <li>测定方法:           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, 立即混匀并计时。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, 摆匀, 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。         </li> </ol> <p><b>贮存:</b></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