



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[9068-31-9](#), 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:9068-31-9 基本信息

中文名:	柚苷酶; 脱苦酶
英文名:	naringinase
别名:	β -L-rhamnosidase
CAS登录号:	9068-31-9
EINECS登录号:	232-962-4

物理化学性质

性质描述:	柚苷酶的(9068-31-9)的性状: 1. 柚苷酶溶于水, 不溶于乙醇。 2. 它可以将柑橘类苦味成分分解成无味的野樱素和柚配质。这是因为它含有两种酶: 一种是鼠里糖苷酶, 可使苦味的柚苷(柚配质-7-鼠里糖苷)水解成鼠里糖和野樱素; 另一种是β-葡萄糖苷酶, 它可使野樱素水解成无味的柚配质和葡萄糖。 3. 柚苷酶的最适作用pH值为3.5~5.0, 最适作用温度为50~60℃。
-------	--

CAS#9068-31-9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**9068-31-9**及其他化工产品的生产销售 400-666-7788
 湖北鸿鑫瑞宇精细化工有限公司 柚苷酶专业生产商、供应商, 技术力量雄厚 15671591110
 湖北鸿鑫瑞宇精细化工有限公司 长期供应脱苦酶等化学试剂, 欢迎垂询报价 手机: 18164064948 座机: 027-65021350
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. 9068-31-9 查看
 若您在此化学品供应商, 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:	柚苷酶的(9068-31-9)的用途: 1. 其主要用于柚子和苦味橘子的果汁、果肉和果皮等的脱苦。 2. 用量为0.01%~0.05%, 在pH值为3.5~5.0、温度20~50℃的条件下, 保持1~4h即可将果汁的苦味脱去。 3. 需要脱苦的浓缩果汁, 脱苦前不须稀释, 因为体系中糖浓度过高会抑制β-葡萄糖苷酶对野樱素的水解。
生产方法及其他:	柚苷酶的(9068-31-9)制备方法: 可以采用双联分生霉、白腐核盘霉、宇佐美曲霉等微生物来生产柚苷酶。一般由黑曲霉在柠檬培养基上繁殖后, 其抽提液用溶剂沉淀而得。由此所得的柚苷酶常含有一定量的果胶酶, 若用以生产果汁就只能生产澄清型而不能生产浑浊型的, 故当用于浑浊型果汁脱苦时, 需用尿素破坏果胶酶活性(pH值为8, 温度37℃, 保持2h), 再利用活性果胶酶和柚苷酶在酒精中的溶解度不同而使其分开后, 再用于浑浊型果汁的脱苦。

相关化学品信息

[904818-21-9](#) [90906-40-4](#) [绒毛膜促性激素](#) [90754-57-7](#) [葡萄糖激酶](#) [90993-47-8](#) [2-\(三苯基亚磷基\)丁二酸酐](#) [90609-46-4](#) [90294-61-4](#) [9024-43-5](#) [纤维素甲乙醚](#) [2-乙基己酸-异壬酸的铅络合物\(碱性\)](#) [90604-36-7](#) [凝血酶原\(人血浆\)](#) [90357-05-4](#) [90249-26-6](#) [904817-89-6](#) [\[\$\mu\$ \[\[3,3'-\(羰二亚氨基\)双\[8-羟基-7-\[\(1-羟基-4-磺基-2-萘基\)偶氮\]-1,5-萘双磺酸基合\]\]\(10-\)\]二铜酸铵钠](#) [9004-39-1](#) [2-PTC](#) [90714-30-0](#) [904818-13-9](#) [906477-08-5](#) [903576-10-3](#) [ARG-ARG-SER-SER-CYS-PHE-GLY-GLY-ARG-ILE-ASP-ARG-ILE-GLY-ALA-GLN-SER-GLY-LEU-GLY-CYS-ASN-SER-PHE-ARG-](#) [PPG-10-丁醇聚醚-9](#) [90429-62-2](#) [9000-89-9](#) [9001-29-0](#) [磷酸葡萄糖变位酶](#)

生成时间2016-12-8 10:08:13