



生物科学

## 牛奶脂蛋白的提取



### 应用范围/目的

游离脂肪酸(FFS)会强烈影响奶制品的质量, 比如牛奶会产生酸臭味或喉咙沙哑感。在较高的FFS浓度下, 牛奶的发泡性能也会降低。游离脂肪酸是由脂肪酶分解脂肪而形成的。牛奶本身的脂蛋白脂肪酶(LPL)确保释放FFS。虽然LPL的比例很高, 但由于LPL受到抑制, 或缺少LPL激活剂, 或鲜奶中LPL与乳脂分离, 导致牛奶的溶解率较低。Kinematica为从牛奶样品中提取LPL的样品制备提供了温度和pH可控的溶液。

点击以下链接获得应用笔记的访问权限:

[获得完整版](#)

### Kinematica AG

Werkstrasse 7 c-d / CH-6102 Malters / Switzerland  
Phone +41 41 259 65 65 / Fax +41 41 259 65 75  
info@kinematica.ch / kinematica.ch