

庞博木瓜蛋白酶生产厂家

产品名称	庞博木瓜蛋白酶生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	38.00/公斤
规格参数	品牌:庞博 型号:食品级 含量:99
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号(注册地址)
联系电话	13503100742

产品详情

木瓜蛋白酶厂家 木瓜蛋白酶生产厂家 木瓜蛋白酶价格

木瓜蛋白酶，又称木瓜酶，是一种蛋白水解酶。在食品、饲料、日化、皮革及纺织等行业得到广泛应用。

产品用途

其主要作用是对蛋白质有极强的加水分解能力。主要用于啤酒抗寒(水解啤酒中的蛋白质，避免冷藏后引起的浑浊)、肉类软化(水解肌肉蛋白和胶原蛋白，使肉类嫩化)、谷类预煮的准备、水解蛋白质的生产。在啤酒抗寒和肉类软化方面的应用，远比其他蛋白酶。用量一般为14mg/kg。

木瓜蛋白酶用于肉类嫩化，也可作为啤酒的澄清剂使用。我国规定可用于饼干、肉禽制品水解和动、植物蛋白，按生产需要适量使用。

应用范围

食品工业应用

可利用酶促反应，使食品大分子的蛋白质水解成小分子肽或氨基酸。用于水解动植物蛋白、制成嫩肉粉、水解羊胎素、水解大豆、饼干松化剂、面条稳定剂、啤酒饮料澄清剂、酱油酿造及酒类发酵剂等。有效转化蛋白质的利用，大大提高食品营养价值，降低成本。