

# 食品级菠萝蛋白酶，菠萝酶，植物提取，凤梨提取

产品名称	食品级菠萝蛋白酶，菠萝酶，植物提取，凤梨提取
公司名称	南宁庞博生物工程有限公司
价格	200.00/公斤
规格参数	类别:菠萝蛋白酶 型号:食品级菠萝蛋白酶 品牌:庞博
公司地址	南宁市国家经济技术开发区银凯工业园D栋
联系电话	0771-4868801转619

## 产品详情

类别	菠萝蛋白酶	型号	食品级菠萝蛋白酶
品牌	庞博	酶活力	20万-120万
酶活力保存率	99（%）	砷含量	0.02（%）
有效物质含量	99（%）	重金属	0.3（%）
产品规格	20万	cas	9001.00.7

### 概述：

菠萝蛋白酶是从凤梨属植物-菠萝中经生物工程技术提取精制而成的一组巯基水解蛋白酶，其分子量为33000，等电点为9.55。菠萝蛋白酶主要来源于植物茎中，故也称为茎菠萝蛋白酶。菠萝蛋白酶的主要成分是一种含巯基的蛋白酶，同时还包含过氧化物酶、酸性磷酸酯酶、几种蛋白抑制剂和有机活性钙，其活性中心为巯基（—sh），能进行各种蛋白质水解，进行生化反应，可广泛应用于食品、医药及生物等行业。

### 产品特点：

- 1、菠萝蛋白酶来源于天然植物，具有安全无毒、作用范围广等特点。
- 2、采用先进的生物工程技术：经微滤、超滤、膜分离及真空冷冻干燥制成，产品质量达到食品级和医药级标准，并通过国家出口食品生产企业卫生标准认证。

产品性状：淡黄色或白色固体粉末

## 应用领域：

- 1、菠萝蛋白酶是一种天然的、无毒、无副作用的蛋白质，作为一种巯基水解蛋白酶，可以进行蛋白质的水解，将蛋白质分子肽链水解生成多肽或氨基酸，形成具有独特风味的蛋白质水解液；
- 2、菠萝蛋白酶已被证明是一种安全有效的治疗药物，在医药领域它可以阻止血小板凝集，纤维蛋白溶解，消炎作用，抗肿瘤作用，细胞因子和免疫调节作用，皮肤清创，促进其他药物的吸收，粘液溶解作用，帮助消化作用，促进伤口愈合，改善心血管和循环系统。菠萝蛋白酶能被很好的口服吸收，资料表明，在高剂量下，它的治疗效果会更好。

## 活力：

酶活力定义：紫外光光度法：在测定条件（ $37 \pm 0.2$  ；pH值7.0）每分钟水解酪蛋白释出的三氯乙酸可溶物在275nm波长有吸光度与1微克酪氨酸的吸光度相当时，所需的酶量即为一个活力单位，用u/g表示。

## 产品标准：

该产品符合美国食品化学药典（fcc）、中国药典的规格标准。

## 产品规格：

精制菠萝蛋白酶 50万u/g

精制菠萝蛋白酶 80万u/g

精制菠萝蛋白酶 120万u/g

(也可根据客户要求提供酶活单位为gdu/g或cdu/mg的菠萝蛋白酶产品)

## 使用条件：

最适温度：45

最适 pH值：6.8

酶的最适添加量必须按照具体生产情况而定，详情请来函或来电咨询。

## 储存：

建议在阴凉干燥的环境下避光保存。

贮藏过久或贮藏条件不利，会使酶活不同程度的降低；如温度湿度过高，则需要在使用时适当的增加使用量。

安全：

菠萝蛋白酶属于纯天然的酶制剂，是蛋白质，食用酶制剂的食品如同食用含有蛋白质类食物一般，对人体有益无害。

对于部分敏感人群，如直接摄入高浓缩的酶粉或雾滴，有可能引起过敏，过长时间接触有可能刺激皮肤、眼睛和粘膜组织。在操作过程中建议配戴口罩、眼罩等防护用具，剩余或洒出的酶粉需及时处理，对于大量洒出的酶粉应轻轻扫回容器，少量则用真空吸走或用水浸湿清理。

菠萝蛋白酶是一种生物活性物质，易受重金属离子（ $fe^{3+}$ 、 $cu^{2+}$ 、 $hg^{+}$ 、 $pb^{+}$ 等）和氧化剂的抑制及破坏作用，在贮存或使用过程中应避免与之接触。

包装：

铝塑袋包装，1kg × 10包/箱；1kg × 20包/箱