

菠萝蛋白酶生产厂家

产品名称	菠萝蛋白酶生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	42.00/1kg
规格参数	产品名称:菠萝蛋白酶 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

菠萝蛋白酶厂家,菠萝蛋白酶生产厂家,菠萝蛋白酶,食品级菠萝蛋白酶厂家,食品级菠萝蛋白酶生产厂家

基本信息

中文名称: 菠萝蛋白酶

中文别名: 菠萝蛋白酶;菠萝酶;菠萝蛋白酶;菠萝蛋白酶 20万单位;BROMELAIN 菠萝蛋白酶

英文名称: Bromelain

英文别名: STEM BROMELAIN;3.4.22.32;BROMELAIN;BROMELAIN PINEAPPLE;BROMELIN;EC 3.4.22.1;EC 3.4.22.32;EC 3.4.22.4

CAS号: 9001-00-7

分子量: 约33000

EINECS号:253-387-5

白色至浅棕黄色无定形粉末。溶于水，水溶液无色至淡黄色，有时有乳白光

添加剂中文名称允许使用该种添加剂的食品中文名称添加剂功能z大允许使用量（g/kg）z大允许残留量（g/kg）菠萝蛋白酶食品酶制剂按生产需要适量使用（有特别规定的除外）

菠萝蛋白酶在食品加工业的应用：

- 1、焙烤食品：将菠萝蛋白酶加入生面团中，可使面筋降解，生面团被软化后易于加工。并能提高饼干与面包的口感与品质。
- 2、干酪：用于干酪素的凝结。
- 3、肉类的嫩化：菠萝蛋白酶将肉类蛋白质的大分子蛋白质水解为易吸收的小分子氨基酸和蛋白质。可广泛地应用于肉制品的精加工。
- 4、菠萝蛋白酶在其它食品加工业中的应用，有人已经用菠萝蛋白酶来增加豆饼和豆粉的PDI值和NSI值，从而生产出可溶性蛋白制品及含豆粉的早餐、谷类食物和饮料。其它还有生产脱水豆类、婴儿食品和人造黄油；澄清苹果汁。

酶制剂。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)；谷类预煮准备；水解蛋白质的生产中，以及面包、家禽、葡萄酒等中。