

# 木瓜蛋白酶生产厂家

产品名称	木瓜蛋白酶生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	37.00/1kg
规格参数	产品名称:木瓜蛋白酶 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

木瓜蛋白酶厂家,木瓜蛋白酶生产厂家,木瓜蛋白酶,食品级木瓜蛋白酶厂家,食品级木瓜蛋白酶生产厂家

木瓜蛋白酶是一种含巯基(-SH)肽链内切酶，具有蛋白酶和酯酶的活性，有较广泛的特异性，对动植物蛋白、多肽、酯、酰胺等有较强的水解能力，同时，还具有合成功能，能把蛋白水解物合成为类蛋白质

木瓜蛋白酶为白色至浅黄色无定形粉末，有一定吸湿性，或为液体。溶于水和甘油，水溶液无色至淡黄色

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）木瓜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）

木瓜蛋白酶主要应用于以下方面：

食品工业：利用木瓜蛋白酶的酶促反应，可把食品中大分子的蛋白质水解成易于吸收的小分子肽或氨基酸，广泛适用于如：鸡、猪、牛、海产品、血制品、大豆、花生等动植物蛋白酶解、肉类嫩化剂、酒类澄清剂、饼干松化剂、面条稳定剂、保健食品、酱油酿造及酒类发酵剂等，即可提高食品的营养价值，又可降低成本。

饼干行业：降低面团湿筋度、改良面团可塑性及理化性质，同时使蛋白质大分子水解成短肽和氨基酸，

从而有利于糖类和氨基类物质进行复杂的美拉德反应，使产品上色快，色泽悦目有油润光鲜感

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，远比其他蛋白酶类广泛。用量一般为1~4mg/kg。

木瓜蛋白酶广泛用于肉类嫩化，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。

用于医药、食品工业及化妆品添加剂

生化研究

一种重要的半胱氨酸蛋白酶，用于多肽合成。用于生产抗体的Fab片段；由于对某些组织很少损伤，所以也用于细胞裂解。裂解氨基酸（leucine, or glycine）。

木瓜蛋白酶能够将纤维蛋白酶原激活成为纤维蛋白溶酶。