

# 沙雷肽酶厂家

产品名称	沙雷肽酶厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	240.00/1kg
规格参数	产品名称:沙雷肽酶 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

沙雷肽酶厂家,沙雷肽酶生产厂家,沙雷肽酶,食品级沙雷肽酶厂家,食品级沙雷肽酶生产厂家

### 简介

沙雷肽酶又称中性蛋白酶，中性蛋白酶是由枯草芽孢杆菌经发酵提取而得的，属于一种内切酶，可用于各种蛋白质水解处理。在一定温度、PH值下，本品能将大分子蛋白质水解为氨基酸等产物。

### 性状

黄褐色或褐色粉末

### 用途

广泛用于生产调味品和食品营养强化剂，各种动物源性抽提物生产功能性骨、肉提取物（骨素）、水产提取物、蛋白胨、肽等及研究开发一些高附加值的功能食品。

中性蛋白酶可将面团的蛋白质水解成胨、肽类甚至氨基酸，从而减弱面团筋力，使它具有良好的可塑性和延伸性，保持清晰美观的印花图案。改善成品的光泽、使饼干断面层次分明，结构均匀一致，口感松爽酥脆。

能水解大豆分离蛋白成小分子肽，大大提高了大豆分离蛋白的生物效价，使其易为人体消化吸收，同时还提高了溶解，降低了粘度，改善了大豆分离蛋白的功能特性。

添加中性蛋白酶分解蛋白质为多肽和游离氨基氮，特别对大麦，大豆等植物性蛋白作用效果明显，用于

啤酒生产，可排除蛋白质产生的"冷混浊"现象。

含中性蛋白酶的藥物，可起到消炎、利胆、止痛、助消化的功效。

用中性蛋白酶处理过的羊毛，其抗张度比常规方法高，毛线手感柔软，收缩性为0；还可用于蚕的脱胶和蚕丝的提炼。

利用中性蛋白酶可制成脱毛剂，经鞣制的皮革，脱毛干净，粒而清晰，无明显损伤，毛孔细致光亮。

加入饲料配方中或直接与混合饲料混合饲喂，可提高蛋白质的利用率和降低饲养成本。