

食品级嫩肉酶厂家

产品名称	食品级嫩肉酶厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	70.00/公斤
规格参数	品牌:嫩肉酶厂家 型号:食品级嫩肉酶 产地:山东嫩肉酶
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

嫩肉酶厂家 嫩肉酶生产厂家 嫩肉酶价格

嫩肉酶淡黄色或白色固体粉末，是一种取自番木瓜水果的水解蛋白酶，其主要成份是木瓜蛋白酶，使用安全可靠，是肉类加工业进行产品深加工的一种优良蛋白酶制剂。

嫩肉酶的产品特点

1、嫩肉酶采用生物工程技术，微滤、超滤膜分离及真空冷冻干燥技术，产品质量达到食品级的质量标准。

2、嫩肉酶主要成分木瓜蛋白酶本身就是蛋白质一种众所周知的高营养物质、内含除蛋氨酸外的十九种常见酸。

3、嫩肉酶对各种肉质嫩化效果显着，用于处理牛肉。

1、制造家禽水解物，用嫩肉酶水解家禽肉、筋、骨制造家禽营养水解物，可使鸡腔骨、鸡头、下脚料等得到充分利用，可用来调制食品、营养食品、调味品。

2、制造牛肉水解物，利用嫩肉酶对结缔组织中胶原蛋白的降解作用使牛肉水解，制成牛肉水解物，使包括牛筋及杂碎在内的牛肉水解的营养利用率在90以上。

3、肉质嫩化剂，利用嫩肉酶温和地作用于硬韧肉质。

4、综合利用，利用嫩肉酶水解禽畜屠宰后产生的含蛋白质废料来生产优质饲料蛋白。用嫩肉酶处理可回收这些肉质，并可用于制造罐头肉和汤料，除去肉质的骨头用来制造明胶，可提高明胶产品的质量。

使用说明

处理大量肉类，无论是鸡猪牛或其肉类，将嫩肉酶调为嫩肉液体，效果好。

1、把嫩肉酶和清水按2：10000比例混合，拌匀直至嫩肉酶完全溶解为止。并把已调好的嫩肉液剂倾进大盆内，候用。

2、把肉类切成奉客块件，并放进嫩肉液盆中，确保肉块表面完全被嫩肉液浸泡。

不足1寸厚的肉块须浸泡30秒；1寸厚或以上的肉块须至少浸泡60秒。

3、浸泡后，可将肉块单层排放在倾斜之架上，静待两分钟让多余之汁液流出。（切勿让肉块交叠）

4、经嫩肉酶处理的肉块使用前必须存放在箱。