

食品级中性蛋白酶厂家

产品名称	食品级中性蛋白酶厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	品牌:中性蛋白酶厂家 型号:食品级中性蛋白酶 产地:山东中性蛋白酶
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

中性蛋白酶厂家 中性蛋白酶生产厂家 中性蛋白酶价格

产品简介：

中文别名：分散酶; 微生物中性蛋白酶; 中性蛋白酶/分散酶;

英文名称：Proteinase, microbialneutral; Bacterialextracellular neutral metalloproteinase; Beerzym P7; E.C. 3.4.24.4; Microbialneutral proteinase; Protin PC10F;

CAS No 9068-59-1EINECS号：232-966-6分子式：

熔点：沸点：折射率：

密度：水溶性：Inchi：

产品性状：

中性蛋白酶淡黄色固体粉末，在一定温度、pH值下，能将大分子蛋白质分解为多肽及氨基酸等产物，形成独特的水解风味，可用于食品、饲料、化妆品、等蛋白质水解处理。

中性蛋白酶应用于焙烤，可降低面团湿筋度、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。

产品用途：

动植物蛋白水解粉（HAP、HVP）生产的应用

利用中性蛋白酶的酶促反应，可把动植物的大分子蛋白质水解成小分子肽或氨基酸，以利于蛋白质的有效吸收和利用，其水解液AN%高，水解度高，风味佳，已广泛用于生产*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。