

食品级碱性蛋白酶厂家

产品名称	食品级碱性蛋白酶厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	80.00/公斤
规格参数	品牌:碱性蛋白酶厂家 型号:食品级碱性蛋白酶 产地:山东碱性蛋白酶
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

碱性蛋白酶厂家 碱性蛋白酶生产厂家 碱性蛋白酶价格

一、简介

碱性蛋白酶的生产工艺采用微滤、超滤膜分离、喷雾干燥和真空冷冻干燥等先进技术，产品质量达到食品级和医药级的质量标准，酶活范围为20万~150万u/g，可按照客户的要求而配制。

二、性状

淡黄色固体粉末 淡黄色液体

三、用途

1、碱性蛋白酶应用于食品行业动植物蛋白质的水解，生成多肽或氨基酸，形成具有独特风味的蛋白质水解液。

2、碱性蛋白酶广泛应用于加酶洗涤剂用酶行业，可添加在各种洗衣粉和清洗剂中，可以有效的去除血迹、蛋类、乳制品、肉汁等蛋白类的污渍，也可作医用试剂清洗生化仪器等。

化蛋白质水解的酶类。种类很多，重要的有胃蛋白酶、胰蛋白酶、组织蛋白酶、木瓜蛋白酶和枯草杆菌蛋白酶等。蛋白酶对所作用的反应底物有严格的选择性，一种蛋白酶仅能作用于蛋白质分子中一定的肽键，如胰蛋白酶催化水解碱性氨基酸所形成的肽键。蛋白酶分布广，主要存在于人消化道中，在植物和微生物中含量丰富。