

中性蛋白酶厂家 中性蛋白酶用途用量

产品名称	中性蛋白酶厂家 中性蛋白酶用途用量
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。可广泛应用于动植物蛋白的水解，制取生产*调味品和食品营养强化剂的HAP和HVP，此外还可用于皮革脱毛、软化、羊毛丝绸脱胶等加工。

性状：本品为黄褐色或褐色粉末，水份6%以下，90%过40目筛，内为1kg塑料袋外为铝铂袋。

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，各种动物来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。

焙烤行业的应用：

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。

大豆分离蛋白的应用：

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。

酵母抽提物、酵母浸膏的生产应用

提高终产品的蛋白质利用率及风味

啤酒工业：

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。

医药工业的应用：

含中性蛋白酶的药品，可起到消炎、利胆、止痛、助消化的功效。

纺织工业的应用：

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精炼。

皮革工业的应用：

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

饲料工业的应用：

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。