

胃蛋白酶厂家 胃蛋白酶用途用量

产品名称	胃蛋白酶厂家 胃蛋白酶用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	480.00/公斤
规格参数	品牌:胃蛋白酶厂家 型号:食品级胃蛋白酶 产地:山东胃蛋白酶
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

胃蛋白酶厂家 胃蛋白酶生产厂家 胃蛋白酶价格

产品简介：

胃蛋白酶（英文名称：Pepsin）是一种消化性蛋白酶，由胃部中的胃粘膜主细胞（gastric chief cell）所排泄，功能是将食物中的蛋白质分解为小的肽片段。主细胞排泄的是胃蛋白酶原，胃蛋白酶原经胃酸或许胃蛋白酶影响后构成胃蛋白酶，胃蛋白酶不是由细胞直接生成的

产品性状：

本品为白色或淡黄色的粉末；无霉败臭；有引湿性；水溶液显酸性反应。

产品用途：

主要用于鱼粉制造和其他蛋白质（如大豆蛋白）的水解，干酪制造中凝乳作用（与凝乳酶）合用，亦可用于防止啤酒的冷冻浑浊。

酶制剂是指酶经过提纯、加工后的具有催化功能的生物制品，主要用于催化生产过程中的各种化学反应，具有催化效率高、高度专一性、作用条件温和、降低能耗、减少化学污染等特点，其应用领域遍布食品（面包烘烤业、面粉深加工、果品加工业等）、纺织、饲料、洗剂剂、造纸、皮革、医药以及能源开发、环境保护等方面。酶制剂来源于生物，一般地说较为，可按生产需要适量使用。

酶制剂的用途极为广泛，主要用作医药中间体、食品加工用添加剂及家畜家禽养殖的生长促进剂。此外，在纺织、轻工、皮革、造纸、采油、建筑、环保、军工等行业中也都有应用。酶制剂的应用种类有淀粉酶、蛋白酶、糖酶、过氧化氢酶和纤维素酶等，用量的是淀粉酶和蛋白酶，约占酶制剂消费总量的70%80%。淀粉酶主要用于面包生产中的面团改良、婴幼儿食品中的谷类原料的预处理、啤酒制造中用于糖化

和分解淀粉、果汁加工中的淀粉分解和提高过滤速度,以及用于蔬菜、糖浆、怡糖、葡萄糖、粉状糊精等食品的加工制造。蛋白酶主要用于水解蛋白生产、肉类软化、啤酒抗寒、烘烤制品、干酪制造等。近年来,酶制剂开发应用的领域还在不断拓展之中。