

木瓜蛋白酶价格 木瓜蛋白酶生产厂家

产品名称	木瓜蛋白酶价格 木瓜蛋白酶生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	56.00/公斤
规格参数	品牌:木瓜蛋白酶厂家 型号:食品级木瓜蛋白酶 产地:山东木瓜蛋白酶
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

木瓜蛋白酶厂家 木瓜蛋白酶生产厂家 木瓜蛋白酶价格

一、简介

木瓜蛋白酶 (Papain)，又称木瓜酶，是一种蛋白水解酶。木瓜蛋白酶是番木瓜 (Carieapapaya) 中含有的一种低特异性蛋白水解酶，广泛地存在于番木瓜的根、茎、叶和果实内，其中在未成熟的乳汁中含量丰富。木瓜蛋白酶的活性中心含半胱氨酸，属于巯基蛋白酶，它具有酶活高、热稳定性好、天然卫生等特点，因此在食品、医药、饲料、日化、皮革及纺织等行业得到广泛应用。

二、性状

- 1、胰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技术，产品质量达到食品级的质量标准；
- 2、胰酶在较高的温度和弱碱度下具有优良的性能。

产品性状：淡黄色固体粉末

三、用途

1. 饼干、面包、面条的生产与加工——饼干：降低面筋，可塑性强，亲性好，不收缩变形，层次较多，酥松爽口，柔润光亮。面包：增加容积，松软和食感变好，保存时间变长。挂面：硬直，风味好。
2. 啤酒、果汁饮料澄清剂——保持产品澄清稳定，防浑浊和去浑浊，在啤酒麦汁制造中，对麦芽的糖力有明显的提高，能加快过滤使滤渣较爽。

3. 酒类发酵剂——可缩短发酵时间，提高出酒率和酒精度，酒质口感醇和，酒曲质量提高
4. 肉类嫩化剂——可使肉类鲜嫩滑爽、可口
5. 嫩肉粉的生产——从而生产出、健康、的食品添加剂

二、水解动植物蛋白质

1. 脱水汤料碎（末）制作——产品利用率高，风味口感好
2. 各种鱼类如鱿鱼，章鱼，墨鱼的外衣脱色——深色外衣经酶溶液浸泡可轻易除掉，烘烤或晾晒后色泽宜人
3. 无盐鱼肉水解——得率高、可溶性蛋白质含量、氨基酸含量得到明显提高，灰份减少
4. 猪血水解——产物中氨基酸含量提高
5. 明胶水解——水解彻底，分解率高
6. 碎肉杂骨蛋白质的回收——提高可溶性蛋白质含量1-3倍，经酶解的肉骨粉和羽毛粉是优质的饲料
7. 乳及乳制品水解——风味口感浓郁
8. 加速鱼露生产——能加速鱼自溶，增进风味，缩短制作周期