

食品级木瓜蛋白酶价格

产品名称	食品级木瓜蛋白酶价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	54.00/公斤
规格参数	品牌:木瓜蛋白酶价格 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

木瓜蛋白酶的作用如下：

1、木瓜蛋白酶在食品工业：

利用木瓜蛋白酶的酶促反应，可把食品中大分子的蛋白质水解成易于吸收的小分子肽或氨基酸，广泛适用于如：鸡、猪、牛、海产品、血制品、大豆、花生等动植物蛋白酶解、肉类嫩化剂、酒类澄清剂、饼干松化剂、面条稳定剂、酱油酿造及酒类发酵剂等，即可提高食品的价值，又可降低成本。

2、木瓜蛋白酶在饼干行业：

木瓜蛋白酶可以降低面团湿筋度、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，使产品上色快，色泽悦目有油润光鲜感，疏松酥脆容比力大，断面网状结构明显，层次好；裂饼、碎饼率降低，饼形端正饱满不缩身，花纹清晰，饼面光滑；并且可以相应减少10%-25%的焦亚硫酸钠，从而减少SO₂等有害物质的残留量，还可以矫正化学添加剂对饼干风味的影响，有效提高饼

干产品的质

3、调味品生产：

木瓜蛋白酶可用于将肉类、豆类、菌类等动物植物蛋白水解后用于生产鸡精、耗油、酱油、蘑菇精等调味品、