

酸性蛋白酶厂家

产品名称	酸性蛋白酶厂家
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:酸性蛋白酶厂家 型号:食品级酸性蛋白酶 含量:99
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

酸性蛋白酶厂家 酸性蛋白酶生产厂家 酸性蛋白酶价格

一、简介

1、产品规格：固体型为粉末状，规格有50000u/g800000万u/g

液体型为黑褐色液体，规格有50000u/ml--100000u/ml.

2、酶活力定义：一个酶活力单位是1g酶粉或1ml酶液在40，PH3.0条件下，1分钟水解酪素产生1ug酪氨酸为一个酶活力单位（u/g或u/ml

二、性状

一个酶活力单位是1g酶粉或1ml酶液在25，PH3.0条件下，1分钟水解1umol酪素产生酪氨酸为一个酶活力单位（u/g或u/ml）.

酸性蛋白酶是指蛋白酶具有较低的适pH，而不是指酸性基团存在于酶的活性部位，酸性蛋白酶的适PH从2左右(胃蛋白酶)到4左右。从酶的活力-PH曲线分析，在酶的活性部位中含有一个或更多的羧基。这一类蛋白酶中研究彻底的是胃蛋

三、用途

1、白酒工业：

本品用以淀粉为原料的生产酒精及白酒行业，高出酒率0.25个酒分，高发酵速度。

2、食品工业：

食品上用以淀粉改良，高食品风味、改良品质，

3、啤酒生产：

4 饲料添加剂：高饲料利用率。

5、毛皮软化：

实验的初始添加量从醪液开始。使用：先将酸性蛋白酶按1：20溶于35-40温水中，浸泡1小时，期间每15分钟搅拌1次。