

## 碱性蛋白酶生产厂家报价

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 碱性蛋白酶生产厂家报价                                |
| 公司名称 | 河北鸿韬生物工程有限公司                               |
| 价格   | 200.00/kg                                  |
| 规格参数 | 品牌:碱性蛋白酶厂家<br>型号:碱性蛋白酶生产厂家<br>产地:河北碱性蛋白酶厂家 |
| 公司地址 | 河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村                          |
| 联系电话 | 15694999565 15694999565                    |

## 产品详情

碱性蛋白酶厂家,碱性蛋白酶生产厂家,碱性蛋白酶,碱性蛋白酶添加量,碱性蛋白酶标准

**【名称】碱性蛋白酶**

**【英文名称】** Alkaline proteinase

**【酶活定义】**在40℃，PH10.5条件下，每分钟水解酪素产生1ug酪氨酸所需的酶量为1个酶活力单位，以u表示。

**【产品规格】**5-160万u/g，可根据客户要求生产不同规格的产品。

**【应用条件】** 适PH值：9-12 适温度：40 --55

## **【碱性蛋白酶应用范围】**

### **大豆多肽及大豆磷脂功能食品**

将大豆蛋白（大豆分离蛋白或大豆浓缩蛋白等）水解为大豆多肽，提高大豆蛋白的溶解性及功能特性，用作饮料、奶制品、老年及婴幼儿食品的蛋白补充剂和营养补充剂。

### **酵母抽提物**

碱性蛋白酶配合风味酶用于酵母提取物，

### **动物来源蛋白抽提物及肉味香精基料**

碱性蛋白酶配合风味酶使用对原料肉、肉渣、骨、血、鱼胶原蛋白等动物蛋白的水解，能使原料较彻底的水解终产品较高的蛋白质利用率，及产品风味醇厚自然，毫无苦味之干扰。

