

风味蛋白酶生产厂家风味蛋白酶厂家

产品名称	风味蛋白酶生产厂家风味蛋白酶厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	350.00/kg
规格参数	品牌:风味蛋白酶厂家 型号:风味蛋白酶生产厂家 产地:江苏风味蛋白酶厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

风味蛋白酶厂家,风味蛋白酶生产厂家,风味蛋白酶,风味蛋白酶添加量,风味蛋白酶标准

一、简介

风味蛋白酶是利用米曲霉发酵，经先进的提取工艺微滤、超滤浓缩、干燥技术精制而得，再添加一些风味物质，筛选复配成复合风味蛋白酶。这种复合风味蛋白酶，可应用于各种动植物蛋白的水解，后期风味优化，去除苦味，改善口感，可以制取风味良好的动植物水解产品，提高产品质量，降低成本。

二、性状

固体粉末20万U/克之内,液体10万U/ml之内

三、用途

1、在面包、饼干、馒头等面制品和改良剂中的应用直接添加入面粉中，有效增强面筋筋力，改善面团的弹性，特别能提高面团对机械冲击力的承受力。可代替溴suan钾，增大面包体积。

2、在啤酒生产中的应用在啤酒中主要是除去啤酒中的溶解氧和瓶颈氧，阻止啤酒的氧化变质过程，防止老化味产生，保持啤酒原有风味，延长啤酒保质期。

3、在牛奶生产中的应用是经微生物发酵和提纯技术而得到的食品保鲜剂。能够除去食品中溶解氧，起到保鲜、护色、保护、延长食品保质期的作用。

4、其他用途：食品除氮、蛋白脱糖、海产品保鲜、抗脂类氧化、其他方面的应用

用作食品添加剂、饲料添加剂、肥料添加剂、化妆品、原料等。常用于各类食品、饮料、保健品、饲料、农业、工业、生化研究等。