

菠萝蛋白酶生产厂家

产品名称	菠萝蛋白酶生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	70.00/kg
规格参数	品牌:菠萝蛋白酶厂家 型号:菠萝蛋白酶生产厂家 产地:江苏菠萝蛋白酶厂家
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

菠萝蛋白酶厂家,菠萝蛋白酶生产厂家,菠萝蛋白酶,菠萝蛋白酶添加量,菠萝蛋白酶标准

一、产品简介

中文名称：菠萝蛋白酶

中文同义词：菠萝蛋白酶；菠萝酶；菠萝蛋白酶

英文名称：Bromelain

CAS 号：9001-00-7

EINECS号：253-387-5

相关类别：酶和微生物制剂；酶制剂；食品添加剂

储存条件：20 °C

状态：白色至浅棕黄色无定形粉末

水溶性：可溶

二、产品性状

菠萝蛋白酶白色至浅棕黄色无定形粉末。溶于水,水溶液无色至淡黄色,有时有乳白光,不溶于乙醇。属糖蛋白。主要作用原理是使多肽类水解为低分子量的肽类。尚有水解酰胺基键和酯类的作用。

三、产品用途

菠萝蛋白酶(Bromelain,简称菠萝酶,亦称为凤梨酶或凤梨酵素)是从菠萝果茎、叶、皮提取出来,经精制、提纯、浓缩、酶固定化、冷冻干燥而得到的一种植物蛋白酶。其外观为浅灰色粉末状,分子量为33000,等电点为9.55。好品质的菠萝蛋白酶是利用菠萝的中茎加工,采用超滤方法进行过滤浓缩,低温冷冻干燥而得的。产品已被广泛应用于食品、等行业。

(一)、菠萝蛋白酶在食品加工工业的应用

- 1、焙烤食品：将菠萝蛋白酶加入生面团中，可使面筋降解，生面团被软化后易于加工。并能提高饼干与面包的口感与品质。
- 2、干酪：用于干酪素的凝结。
- 3、肉类的嫩化：菠萝蛋白酶将肉类蛋白质的大分子蛋白质水解为易吸收的小分子氨基酸和蛋白质。可广泛地应用于肉制品的精加工。
- 4、菠萝蛋白酶在其它食品加工工业中的应用，有人已经用菠萝蛋白酶来增加豆饼和豆粉的PDI值和NSI值，从而生产出可溶性蛋白制品及含豆粉的早餐、谷类食物和饮料。其它还有生产脱水豆类、食品和人造黄油；澄清苹果汁；制造软糖；给日常食品添味等。

(二)、菠萝蛋白酶制剂在饲料中的应用

将菠萝蛋白酶加入饲料配方或直接混合在饲料中，可以大大提高蛋白质的利用率和转化率，并能开发更广的蛋白源，从而降低饲料成本。