

食品级中性蛋白酶 酶制剂中性蛋白酶生产厂家

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 食品级中性蛋白酶 酶制剂中性蛋白酶生产厂家 |
| 公司名称 | 江苏东聚生物科技有限公司 |
| 价格 | 85.00/千克 |
| 规格参数 | 级别:食品级 用途:酶制剂 有效物质含量:99 |
| 公司地址 | 徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室 |
| 联系电话 | 15152114979 15152114979 |

产品详情

1.简介

有效范围：温度：30-55 ° CPH：5.0-8.5

适范围：温度：45 ° CPH：6.0-7.5

其它影响因素：受氧化剂控制、还原性物质激活。添加量：建议添加量0.1%-0.3%、因底物的种类、浓度。反应条件等不同，添加量具体视生产情况而定。

2.性状

性状淡白色至雁皮色，几乎无臭。细菌蛋白酶主要水解蛋白质及肽，底物的特异性很广泛，水解酪蛋白中的肽键约1 / 3，明胶的肽键约1 / 4；也能水解酯键和酰胺键。适pH为6 . 5 ~ 10，适温度为30 ~ 60 。

中性蛋白酶是由枯草芽孢杆菌经深层发酵提炼而成的固体酶制剂。中性条件下，能将大分子的蛋白质水解成氨基酸等产物。适用于饲料添加剂、皮革脱毛、毛皮软化、丝绸脱胶。

3.用途

1、中性蛋白酶在焙烤行业的应用：

中性蛋白酶可将面团的蛋白质水解成肽、肽类甚至氨基酸，从而减弱面团筋力，使它具有有良好的可塑性和延伸性，保持清晰美观的印花图案。改善成品的光泽、使饼干断面层次分明，结构均匀一致，口感松爽酥脆。

2、中性蛋白酶在酵母提取物、酵母提膏的生产应用：

中性蛋白酶可以提高产品的蛋白质利用率及风味。

3、中性蛋白酶在啤酒工业：

添加中性蛋白酶分解蛋白质为多肽和游离氨基酸，特别对大麦，大豆等植物性蛋白作用效果明显，用于啤酒生产，可排除蛋白质产生的"冷混浊"现象。

4、中性蛋白酶在纺织工业的应用：

用中性蛋白酶处理过的羊毛，其抗张度比常规方法高，毛线手感柔软，收缩性为0；还可用于蚕的脱胶和蚕丝的精炼。

5、中性蛋白酶在皮革工业的应用：

利用中性蛋白酶可制成脱毛剂，经鞣制的皮革，脱毛干净，粒而清晰，无明显损伤，毛孔细致光亮。

6、中性蛋白酶在饲料工业的应用：

中性蛋白酶加入饲料配方中或直接与混合饲料混合饲喂，可提高蛋白质的利用率和降低饲养成本