

舍雷肽酶厂价 食品饲料沙雷肽酶价格

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 舍雷肽酶厂价 食品饲料沙雷肽酶价格 |
| 公司名称 | 江苏东聚生物科技有限公司 |
| 价格 | 160.00/千克 |
| 规格参数 | 级别:食品级 用途:酶制剂 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

产品名称：舍雷肽酶 产品别名：沙雷肽酶

英文名称：neutralproteinase、产品简介：由枯草芽孢杆菌经培养发酵后采用生物技术精制而成的天然、健康生物酶制剂,其分子量为35000-40000，属于一种内切酶。在一定温度、PH值下能将大分子的蛋白质水解成多肽及氨基酸等产物。适用于食品加工、日化、饲料、医药等行业。产品性状：黄褐色或褐色粉末酶活定义：在30、PH7.5条件下，每分钟水解酪蛋白产生1ug酪氨酸所需的酶的量为1个酶活力单位，以u表示。

【注意事项】

1、中性蛋白酶是一种生物活性物质，易受重金属离子（Fe³⁺、Cu²⁺、Hg⁺、Pb⁺等）和氧化剂的及破坏作用，应避免与之接触。

生产的应用

利用中性蛋白酶的酶促反应，可把动植物的大分子蛋白质水解成小分子肽或氨基酸，以利于蛋白质的有效吸收和利用，其水解液AN高，水解度高，风味佳，已广泛用于生产调味品和食品营养强化剂，各种动物源性抽提物生产功能性骨、肉提取物（骨素）、水产提取物、蛋白胍、肽等及研究开发一些高附加值的食品。

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。

大豆分离蛋白的应用：

能水解大豆分离蛋白成小分子肽，大大提高了大豆分离蛋白的生物效价，使其易为人体消化吸收，同时还提高了溶解，降低了粘度，改善了大豆分离蛋白的功能特性。

酵母抽提物、酵母浸膏的生产应用

提高终产品的蛋白质利用率及风味

啤酒工业：

添加中性蛋白酶分解蛋白质为多肽和游离氨基氮，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。