

中性蛋白酶食品 饮料 乳制品酶制剂 食品级中性蛋白酶

产品名称	中性蛋白酶食品 饮料 乳制品酶制剂 食品级中性蛋白酶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	220.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 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26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

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，口感松爽酥脆。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、蛋白肽、肽等及研究开发一些高附加值的功能食品。