

胰酶-国内产销量大 胰酶

产品名称	胰酶-国内产销量大 胰酶
公司名称	重庆市全新祥盛生物制药有限公司
价格	.00/个
规格参数	产品名称:胰酶 化学名:胰酶 用途:呼吸系统类
公司地址	重庆市万州区工业大道8号
联系电话	86 023 58326899 13635372822

产品详情

产品名称	胰酶	化学名	胰酶
用途	呼吸系统类	质量标准	CP2010 , EUP、USP、BP、JP
外观性状	类白色至微带黄色的粉末或颗粒；微臭，但无霉败的臭气；有引湿性；水溶液煮沸或遇酸即失去酶活力	含量	4100u/g (%)
保质期	24 (月)	CAS	8049-47-6

产品概述：本品系自猪胰中提取的多种酶的混合物，主要为胰蛋白酶、胰淀粉酶与胰脂肪酶。本品为类白色至微带黄色的粉末或颗粒；微臭，但无霉败的臭气；有引湿性；水溶液煮沸或遇酸即失去酶活力。粉末目数为100目，颗粒目数为24目。

产品名称：胰酶

批准文号：国药准字h53021336

质量标准：cp2010, eup,usp,bp,jp

包装规格：25kg/桶（袋、箱）或根据客户所需。

贮藏：遮光，密封，在阴凉干燥处保存。

有效期：24个月。

应用范围：

1、作为助消化药，用作胰酶片、胰酶肠溶片、胰酶肠溶胶囊、复方胰酶散、多酶片等制剂的原料药。主要用于消化不良，食欲不振及肝、胰腺疾病引起的消化障碍，同时也适用于先天性胰功能不全、腹部手术和外伤胰腺切除导致的胰功能不全。

2、胰酶中的胰蛋白酶能催化蛋白质水解生成蛋白胨及其衍生物，胰淀粉酶水解淀粉生成麦芽糖和葡萄糖，胰脂肪酶水解脂肪生成甘油和脂肪酸。可广泛应用于食品加工、医药、化工、饲料、皮革等领域。

(1) 在食品行业，可应用于动物蛋白水解，，如鸡猪牛等家禽肉类、骨类肉副产品、鱼虾蚌类等水海产品的蛋白水解，生产各种生产高级调味品、品强化剂的hap和hvp、骨汤料、肉类及海产品的抽提物。水解条件：50~55℃，ph9.5~10.5，按肉重的0.3~1%。

(2) 胰酶是大米进行深加工的有力武器。从营养、风味及生物功能等多方面考虑，酶法水解提取的大米蛋白优于碱法提取的；利用酶的专一性、高效性可以控制蛋白的水解程度以生产出合乎要求的大米蛋白发泡粉和具有特殊功能性质的蛋白肽以及作为提纯大米淀粉、制备多孔淀粉、淀粉糖和各种功能性低聚糖的有效手段。

(3) 用于皮革脱毛：50~55℃，ph7.5，20~25u/ml。

(4) 用于胶片回收银：50℃，ph9.5~10.5，用20~23u/ml进行回收。

(5) 用于丝绸脱胶：酸处理（蛋白酶18~24u/ml，肥皂0.75%，48~50℃，30~60分钟，ph7~8）。

(6) 用作饲料添加剂：胰酶与α-淀粉酶、酸性蛋白酶、纤维素酶、糖化酶等复合使用，可广泛应用于仔猪、育成猪、禽类、鱼类的饲喂，可将酶制剂加入饲料后，人为的控制温度、湿度、ph和作用时间，使物料在酶的作用下得到一定程度的降解。小规模饲养时可将酶制剂直接添加到饲料中，经充分拌和后饲喂畜禽，拌和时应采用逐步扩大的拌和方法，以保证酶在饲料中的均匀分布。通常用量为饲料的0.1~1.0%。

(7) 用于某些培养基的制备。