

中性蛋白酶

产品名称	中性蛋白酶
公司名称	山东安克生物工程有限公司
价格	22.00/公斤
规格参数	
公司地址	山东省济南市历城区开源路11号
联系电话	18660195098

产品详情

中性蛋白酶

一、产品概述

本品是由枯草芽孢杆菌经深层发酵提炼而成的固体酶制剂，在中性条件下能将大分子的蛋白质水解成氨基酸等产物，可直接用于啤酒、食品、饲料、化妆品、营养保健品及相关行业的蛋白质分解。

二、产品规格及其质量指标

项目	指标	项目	指标
外观	黄褐色粉末	温度适应范围	37-59
酶活u/g	50000、70000	最适温度	40-45
气味	无异味	固体干燥失重	< 8%
pH值适应范围	6.8-8.0	40目标准筛	90%

三、酶活定义

1g固体酶粉，在30℃，pH7.5条件下，1分钟水解酪蛋白产生1ug酪氨酸为一个酶活力单位，以u/g表示。

四、使用方法

1.啤酒工业。在麦芽质量差或辅料比大时，会造成啤酒中-氨基氮不足，带来酵母繁殖差，影响正常发酵，同时使双乙酰提高。因此在蛋白休止时，加入该酶，可以提高-氨基氮含量。

2.动物蛋白分解：使用该酶可以降低鱼类、肉类等动物体的粘度，促使蛋白质分解为肽类和氨基酸。

3.植物蛋白分解：可用于豆奶，速溶豆粉生产。

4.动物血液处理：使用该酶处理血液中的红细胞，可以得到脱色的、可溶性的血水解物，用作代血浆或加到食品中去。

5.饲料上的应用：可将酶制剂加入饲料后，使物料在酶的作用下得到一定的降解。

五、包装与存储

内包装为铝箔袋，1千克/袋。外包装为纸箱，20千克/箱。

本品是一种活性物质，应置于阴凉、干燥处，避免强光、强热、潮湿，运输中避免暴晒、雨淋，轻装轻卸，25℃ 6个月酶活力保存85%以上。