湖北木瓜蛋白酶厂家 食品级10万活力 肉类嫩化剂

产品名称	湖北木瓜蛋白酶厂家 食品级10万活力 肉类嫩化剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:吉业升 含量:10万活力 包装:25kg/桶
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

木瓜蛋白酶生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产木瓜蛋白酶的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布，欢迎新老客户来电垂询。

木瓜蛋白酶生产厂家产品介绍详情：

中文名称木瓜蛋白酶

CAS NO.9001-73-4

中文别名 木瓜酵素;番木瓜酶;木瓜胶液;木瓜酶;木瓜酶EC 3.4.22.2;水瓜蛋白酶;番瓜酵素

英文名称 Papain

EINECS 232-627-2

分子式

分子量 21000

性状：白色至浅黄色无定形粉末，有一定吸湿性，或为液体。溶于水和甘油，水溶液至淡黄色，有时呈乳白色，几乎不溶于等有机溶剂。

【产品简介】

木瓜蛋白酶（Papain），又称木瓜酶，是一种蛋白水解酶。木瓜蛋白酶是番木瓜（Carieapapaya）中含有的一种低特异性蛋白水解酶，广泛地存在于番木瓜的根、茎、叶和果实内，其中在未成熟的乳汁中含量丰富。木瓜蛋白酶的活性中心含半胱氨酸，属于巯基蛋白酶。

【产品性状】

木瓜蛋白酶是一种在酸性、中性、碱性环境下均能分解蛋白质的蛋白酶。它的外观为白色至浅黄色的粉末，微有吸湿性；木瓜蛋白酶溶于水和甘油，水溶液为或淡黄色，有时呈乳白色；几乎不溶于、和yi醚等有机溶剂。木瓜蛋白酶是一种含巯基(-SH)肽链内切酶，具有蛋白酶和酯酶的活性，有较广泛的特异性，对动植物蛋白、多肽、酯、酰胺等有较强的水解能力，但几乎不能分解蛋白胨。

【产品特点】

它具有酶活高、热稳定性好、等特点。

【产品用途】

木瓜蛋白酶在食品、饮料、饲料、纺织化妆品等方面都有广泛的应用，开发前景广阔。

食品工业

在食品行业中，木瓜蛋白酶可用于肉类嫩化、啤酒澄清、饼干松化等用途。

木瓜蛋白酶在啤酒中的应用

啤酒澄清剂

引起啤酒冷藏混浊时主要原因是啤酒中的蛋白质极易与多元酚结合成大分子的复合物。利用啤酒澄清剂中的木瓜蛋白酶对形成混浊的蛋白质有广泛的特异性，能把大分子的蛋白质降解成小分子的物质，提高了蛋白质与多元酚复合物的溶解度；另一方面，木瓜蛋白酶是一种具有生物活性的蛋白质，该蛋白质可与引起啤酒冷藏混浊的多元酚形成稳定状态平衡，防止了啤酒的冷藏混浊。

肉类嫩化剂

利用木瓜蛋白酶能裂解肉类中的胶原蛋白和肌肉纤维，而使肉的结构松散。由于木瓜蛋白酶是半胱氨酰基蛋白酶，能降解胶原纤维和结缔组织蛋白质，它将肌动球蛋白和胶原蛋白降解成为小分子的多肽甚至氨基酸, 令肌肉肌丝和筋腰丝断裂, 使肉类变得嫩滑，并简化蛋白质结构使人体食用后易于消化吸收。

饼干松化剂

利用木瓜蛋白酶的酶促反应, 将面团的蛋白质降解为小分子的肽或氨基酶, 降低了面团的拉伸阻力,
使面团变得柔软、更有可塑性, 减少弹性, 易于成型。用量视饼干厂的加工方法和面团中蛋白质的含量不同而不同，研究表明每公斤面添加0.6-1.0万单位/ 克为佳。

包装：25公斤/桶