

湖北酸性蛋白酶厂家 含量99% 提高食品风味

产品名称	湖北酸性蛋白酶厂家 含量99% 提高食品风味
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:99% 产地:湖北武汉
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

酸性蛋白酶

酸性蛋白酶颜色和性质：酸性蛋白酶固体型为粉末状，液体型为黑褐色液体；酸性蛋白酶溶于水。

酸性蛋白酶是由黑曲霉培养发酵后采用现代生物技术精制而成的、生物酶制剂，其分子量35000左右，含外切酶与内切酶。它能在 pH 值为酸性的条件下水解蛋白质为氨基酸和多肽。可应用于酒精发酵、食品加工、饲料、酿造及皮毛软化等行业。

【英文名】 Acid resistant proteinase

【中文名称】 酸性酶

【酶活定义】 在温度40 、PH3.0条件下，每分钟水解酪素产生1ug酪氨酸所需的酶量为一个酶活力单位，以u表示。

【产品规格】 20000-50000 u/g，可根据客户需求进行生产不同活力产品。

【使用条件】 适pH值：2.5-3.5；适温度：30-40，超过50 严重失活。

产品特点：

1、 温度范围：30-50 ，温度40-45 ；

2、 pH范围：2.5-4.0 ，pH3.0左右。

1 温度范围为

温度范围为40 -50

2、 PH：为

PH范围为2.5 ~ 3.5

1、 白酒工业：

本品用以淀粉为原料的生产酒精及白酒行业，提高出酒率0.25%个酒分，提高发酵速度。

2、 食品工业：

食品上用以淀粉改良，提高食品风味、改良品质，因能提高氨基酸含量

3、 啤酒生产：

能有效阻断双乙酰生成，缩短啤酒成熟期。