

蛋白酶 食品级蛋白酶 木瓜蛋白酶

产品名称	蛋白酶 食品级蛋白酶 木瓜蛋白酶
公司名称	宁夏和氏璧生物技术有限公司
价格	120.00/公斤
规格参数	类别:木瓜蛋白酶 型号:HSB001 品牌:和氏璧
公司地址	中国 宁夏 银川市 高新技术开发区一号厂房四楼
联系电话	86 0951 5056288 13439214946

产品详情

类别	木瓜蛋白酶	型号	HSB001
品牌	和氏璧	酶活力	100000u/g
酶活力保存率	95 (%)	砷含量	0 (%)
有效物质含量	95 (%)	重金属	0 (%)
产品规格	固体粉末		

一，本公司的蛋白酶有碱性、中性、酸性三个系列，及固体和液体两种剂型。

蛋白酶指能催化水解蛋白分子肽键的多种酶的总称。蛋白酶来源广泛，既能由动植物提取，也可由微生物发酵制取。本公司的蛋白酶均由微生物发酵制取。

由于蛋白质在生物体内的广泛存在，使得蛋白酶特别是微生物蛋白酶在皮革、纺织、医药、酿造、食品、动植物成分提取、生物肥料等几乎所有与生物资源相关的行业中均有成功的应用。

由于生物体内的蛋白质总是与淀粉、纤维素、木聚糖、-葡聚糖、脂肪、果胶质等多种复杂大分子聚合物共生。因此，虽然单独使用蛋白酶也能起到水解蛋白质的作用，但其效果不如蛋白酶与其他相关酶类复合使用明显，使用成本也不经济。

本公司除提供碱性、中性、酸性三个系列的蛋白酶外，还可根据用户的产品要求、工艺特点和原料特性提供相关果胶酶、脂肪酶、纤维素酶、木聚糖酶、-葡聚糖酶、淀粉酶等酶制剂及技术方案供用户选择配用，也可为用户提供或与用户合作研制与蛋白酶相关的用于各种特定领域、特定产品的食品添加剂用酶、发酵食品用酶、酿造食品用酶、果蔬汁生产用酶、提取用酶、烟草生产用酶、饲料用酶、肥料用酶、纺织用酶、造纸用酶、制革（皮草）用酶、食用油脂用酶、石油用酶等复合酶制剂。

二，酶活

1、酸性蛋白酶酶活

1g固体酶粉（或1ml液体酶），在40℃、pH = 3.5条件下，1min水解酪素产生1 μg酪氨酸为一个酶活力单位。

2、中性蛋白酶酶活

1g固体酶粉（或1ml液体酶），在40℃、pH = 7.5条件下，1min水解酪素产生1 μg酪氨酸为一个酶活力单位。

本公司生产的酸性蛋白酶主要是由黑曲霉发酵液精制而成，符合相关卫生指标，为食品级产品。酶活范围为2万u/ml(g)—10万u/ml(g)。

中性蛋白酶主要是由枯草杆菌发酵液精制而成，符合相关卫生指标，为食品级产品。酶活范围为5万u/ml(g)—80万u/ml(g)。

碱性蛋白酶主要是由枯草杆菌发酵液精制而成，符合相关卫生指标，为食品级产品。酶活范围为10万u/ml(g)—50万u/ml(g)。

三，使用方法

将本产品用适宜的工艺用水溶解稀释后，按一定量均匀混入原料即可。

本产品使用条件为：酸性蛋白酶pH 2.5-6.5

中性蛋白酶pH 6.0-8.0

碱性蛋白酶pH 8.0-12

温度范围均为20-60

一般规律是，使用效果与酶加量、作用时间、范围内的温度和合理的搅拌强度成正比。

四，包装、贮存：

固体制剂为1公斤铝箔袋内包装，25kg纸桶外包装。高酶活产品为0.3kg 塑料盒包装。液体制剂为1kg或30kg 塑料桶装。

产品请存放在阴凉干燥处。此条件下，每三个月酶活损失小于5%。

五，质量标准：

1，符合中华人民共和国行业标准qb1805.1-93对食用酶制剂的卫生标准。

2，检测方法标准重金属 中华人民共和国标准《食品添加剂中重金属限量试验法 gb8451-87》。酶活检验中华人民共和国行业标准《工业酶制剂通用试验方法 qb/t1803-93》。包装中华人民共和国行业标准《工业酶制剂通用检验规则和标志、包装、运输、贮存 qb/t1804-93》

3，可根据用户的特殊要求，以特殊标准供货。

