

酸性蛋白酶厂家 食品级高活力酶制剂 现货直发免费拿样

产品名称	酸性蛋白酶厂家 食品级高活力酶制剂 现货直发免费拿样
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	80.00/千克
规格参数	品牌:酸性蛋白酶厂家 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡 道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

其用途十分广泛。食品工业(酱油酿造、制乳酪、制面包、点心、通心粉、肉类加工、酿酒、制蛋白水解物、脱腥、氨基酸调料、凝乳、嫩肉粉等);日用化学工业(洗涤剂添加剂、牙膏、化妆品等);皮革工业(脱毛、软皮);制明胶;制胶原纤维;制药;处理废感光胶片;饲料工业、石油工业(脱蜡)等。

1.在谷物发酵生产酒精中，用量一般为0.05-0.15L/t原料（酶活力以10万单位计）

2.在醋、酱油、黄酒、白酒等食品酿造中提高

曲的糖化发酵能力有明显作用，可达到提高原料利用率、改善风味的作用。推荐加量0.15-0.2L(kg)/t原料（酶活力以10万单位计），在制曲或发酵开始时加入。

3.在羊毛减量细化中 作为小剂量试验的起始适使用条件：0.6-2.0%（owf）（酶活力以10万单位计），pH3.0-3.5，温度40-50，浴比1：20-40，处理60-90分钟，减量率达1-4%。

4.在饲料复合酶中，该酶所占的添加量一般为0.0025-0.01kg/t全价料(酶活力以10万单位计)。