

木瓜蛋白酶厂家 木瓜酶添加量

产品名称	木瓜蛋白酶厂家 木瓜酶添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	32.00/千克
规格参数	品牌:木瓜蛋白酶厂家 型号:食品级木瓜蛋白酶 产地:生产木瓜蛋白酶厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 17626436065

产品详情

蛋白酶k生产厂家，蛋白酶k生产商，蛋白酶k，蛋白酶k价钱，蛋白酶k价格

蛋白酶k采用的是生物发酵技术从木瓜绿色植物未成熟的果子中提取而取的生物菌产品，是由212个氨基酸组成，含量为21000，归属于含巯基（SH）多肽链内切酶，具备胰蛋白酶和酯酶活性，有比较广泛非特异，对动物与植物蛋白质、活性多肽、酯、氟苯等具有较强的酶解水平，另外还具备生成的水平，可将蛋白质水解物再合成蛋白质类化合物，这个能力可以用来改变动物与植物蛋白质的营养成分或作用特性。

服用方法：根据需求加上工业生产

在餐饮行业中，蛋白酶k适合于肉类食品嫩化、啤酒回应、曲奇饼干松化等主要用途。

啤酒澄清剂

造成啤酒冷冻浑浊时根本原因是啤酒蛋白质非常容易与多元酚融合成生物大分子的物质。运用啤酒澄清剂里的蛋白酶k对产生浑浊的营养物质有广泛非特异，可以把生物大分子的蛋白质降解成小分子水物质，提升了蛋白与多元酚物质的溶解性；另一方面，蛋白酶k是一种具有生理活性的营养物质，该蛋白能与造成啤酒冷冻浑浊的多元酚产生平衡状态均衡，避免了啤酒的冷冻浑浊。

肉类食品嫩湿润剂

运用蛋白酶k能裂化肉类食品里的胶原和肌纤维，进而肉构造疏松。因为蛋白酶k是半基胰蛋白酶，能溶解纤维细胞和结蹄蛋白，这将肌动免疫球蛋白和胶原溶解变成小分子水的活性多肽乃至，令肌肉组织肌丝和筋腰丝破裂，使肉类食品越来越细滑，并简单化蛋白质的功能使身体吃了之后便于消化。

曲奇饼干松湿润剂

运用蛋白酶k的酶促反应，将面包的蛋白质降解为小分子水的肤或，减少了面糊的拉申摩擦阻力，使面包越来越绵软、更具延展性，降低弹力，便于成形。使用量视饼干厂的加工工艺和面糊中蛋白质含量不一样有所不同，研究发现1公斤面加上0.6-1.0万单位/克为宜。