

## 胃蛋白酶厂家胃蛋白酶添加量

产品名称	胃蛋白酶厂家胃蛋白酶添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	160.00/千克
规格参数	品牌:胃蛋白酶厂家 型号:食品级胃蛋白酶 产地:胃蛋白酶生产厂家
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 13338976321

## 产品详情

胃蛋白酶厂家,胃蛋白酶生产厂家,胃蛋白酶,胃蛋白酶价格,胃蛋白酶报价

胃蛋白酶(英文名称:Pepsin)是一种消化性蛋白酶,由中的胃粘膜主细胞(gastric chief cell)所分泌,功能是将食物中的蛋白质分解为小的肽片段。主细胞分泌的是胃蛋白酶原,胃蛋白酶原经或者胃蛋白酶刺激后形成胃蛋白酶,胃蛋白酶不是由细胞直接生成的。

白色或淡黄色的粉末;无霉败臭;有引湿性;水溶液显酸性反应。

胃中的一种蛋白水解酶。其\*适pH值为1~2。胃蛋白酶作用的主要部位是芳香族氨基酸或酸性氨基酸的氨基所组成的肽键。此酶由胃腺的主细胞合成,以酶原颗粒形式分泌,经中盐酸激活后,具有消化蛋白质的能力。药用胃蛋白酶,可以从猪胃中提取,用于。

【性状】本品为白色或淡黄色的粉末;无霉败臭;有引湿性;水溶液显酸性反应。

【鉴别】取本品的水溶液,加鞣酸、没食子酸或多数\*盐的溶液,即发生沉淀。

【用途】主要用于鱼粉制造和其他蛋白质(如大豆蛋白)的水解,干酪制造中的凝乳作用(与凝乳酶合用),亦可用于防止啤酒的冷藏混浊。

胃蛋白酶是一种消化性蛋白酶,由中的胃粘膜主细胞(gastric chief cell)所分泌,功能是将食物中的蛋白质分解为小的肽片段。胃蛋白酶的前体被称为胃蛋白酶原。一种酸性蛋白酶。从动物胃黏膜提取的一种蛋白酶。能分解蛋白质中由芳香族氨基酸或酸性氨基酸所形成的肽键,故能催化酪蛋白、球蛋白、组蛋白,动物的

角、指甲和羽毛中的角蛋白,以及催化植物蛋白等的水解。但是,不能作用于精蛋白、鬃毛中的角蛋白和海绵中的蛋白质。除水解天然蛋白质外,还能水解某些多肽和二肽。其\*适pH值为1.5~2.0。在医药上用作消化剂等。

胃蛋白酶在酸性环境中具有较高活性,其\*适pH值约为3。在中性或碱性pH值的溶液中,胃蛋白酶会发生解链而丧失活性。本品系自猪、羊或牛的胃黏膜中提取的胃蛋白酶。