

# 吉业升木瓜蛋白酶厂家 食品级10万活力 肉类嫩化 酒类澄清剂

产品名称	吉业升木瓜蛋白酶厂家 食品级10万活力 肉类嫩化 酒类澄清剂
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:10万活力 包装:25kg/箱
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

木瓜酶

CAS: 9001-73-4

分子式: C<sub>9</sub>H<sub>14</sub>N<sub>4</sub>O<sub>3</sub>

分子量: 226.23246

中文名称: 木瓜蛋白酶

木瓜酶

木瓜胶液

英文名称: Papain

arbut

caroid

nematolyt

性质描述：由番木瓜（Carica papaya）的果汁和叶子分离而得的蛋白酶混合物，内含有木瓜蛋白酶、木瓜凝乳蛋白酶、溶菌酶等。淡褐色无定形粉末或颗粒，微吸湿，有硫化氢臭。木瓜蛋白酶由211个氨基酸残基组成。分子量约21000。pI8.75。\*适温度65。对卵白蛋白、酪蛋白的\*适作用PH值是7，对明胶为PH值5。木瓜蛋白酶是巯基蛋白酶，其活性受氧化剂氧化或重金属抑制。略溶于水、甘油，溶于、和\*\*。

生产工艺：由木瓜(Carica papaya)的未成熟果实，经提取乳液、凝固、沉降、干燥而成粗制品。一般工业上以粗制品的应用为主。

用途：木瓜蛋白酶能够将纤维蛋白酶原成为纤维蛋白溶酶。它只作用于坏死组织，溶解病灶内的纤维蛋白、血凝块和坏死物质。清洁创面，助长新生肉芽，促进排脓排液。加速伤口愈合。木瓜蛋白酶常用于水肿，炎症以及驱虫（线虫）等疾病。但是用药后有轻度皮肤炎和局部出血、疼痛感。反复使用可引起过敏反应。严重肝肾病患者慎用，血凝机能不全及全身感染病人忌用，忌同抗凝剂配伍。

用于防止啤酒冷藏的混浊，肉类嫩化，羊毛的防缩，牙齿上蛋白质沉积物的除去，临床上用于消肿、驱虫和辅助消化。

应用：木瓜蛋白酶主要应用于以下方面

- 1、食品工业。利用木瓜蛋白酶的酶促反应，可把食品中大分子的蛋白质水解成易于吸收的小分子肽或氨基酸，广泛适用于如：鸡、猪、牛、海产品、血制品、大豆、花生等动植物蛋白酶解、肉类嫩化剂、酒类澄清剂、饼干松化剂、面条稳定剂、保健食品、酱油酿造及酒类发酵剂等，即可提高食品的营养价值，又可降低成本。
- 2、饼干行业。降低面团湿筋度、改良面团可塑性及理化性质，同时使蛋白质大分子水解成短肽和氨基酸，从而有利于糖类和氨基类物质进行复杂的美拉德反应，使产品上色快，色泽悦目有油润光鲜感。