

# 凝乳酶厂家

产品名称	凝乳酶厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	1000.00/千克
规格参数	品牌:凝乳酶厂家 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

凝乳酶是一种在未断奶的小牛胃中发现的天门冬氨酸蛋白酶,可专一地切割乳中 $\kappa$ -酪蛋白的Phe105-Met106之间的肽键,破坏酪蛋白胶束使牛奶凝结,凝乳酶的凝乳能力及蛋白水解能力使其成为干酪生产中形成质构和特殊风味的关键性酶,被广泛地应用于奶酪和酸奶的制作。

**动物源凝乳酶:**凝乳酶来源于小牛的第四胃黏膜,随后在其他动物的胃中提取了凝乳酶。但是由于动物来源的凝乳酶来源不稳定,同时出于对种族、信仰等方面的考虑,研究者已将研究方向转为微生物和植物来源的凝乳酶。

**植物源凝乳酶:**许多植物中含有能使乳凝固的蛋白酶来源非常广泛。目前研究较多的有如下几种,包括木瓜蛋白酶、无花果蛋白酶、菠萝蛋白酶、生姜蛋白酶、合欢蛋白酶、朝鲜蓟蛋白酶等。

**微生物源凝乳酶:**微生物因其具有生长周期短,产量高,受时间、空间限制小,生产成本低,提取方便,经济效益高等优点,是目前凝乳酶来源有前途的发展方向。目前已发现有40余种微生物可生产一定活力的凝乳酶,主要是真菌、放线菌、细菌等