

# 嫩肉酶厂家 食品级饲料级嫩肉酶

产品名称	嫩肉酶厂家 食品级饲料级嫩肉酶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	80.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

食品级嫩肉酶厂家 嫩肉酶生产厂家 嫩肉酶用途 嫩肉酶价格

嫩肉酶简介：

嫩肉酶是一种专门用于肉类去除粘性蛋白质，使肉类柔软松嫩的酶类。嫩肉酶与肉类结合后，可以促进肌肉蛋白水解，使得肌肉组织分解。市面上的嫩肉酶通常分为饲料级和食品级两种规格。江苏东聚生物科技有限公司是一家专业生产嫩肉酶的生物科技公司，产品涵盖食品级和饲料级嫩肉酶。

产品介绍

品牌名称 东聚

产品名称 食品级嫩肉酶

规格型号 食品级

价格 80元/千克

产地 江苏

我们的食品级嫩肉酶采用\*新的生物工程技术制备和纯化而成，质量稳定、效果显著。经实验测试，我们的产品可以大幅提升肉品的嫩度和口感，增强食品的品质。同时，你的产品品质也可以更容易的获得客户的认可。

我们的饲料级嫩肉酶主要采用天然类型的优质菌株进行生产，产品中不添加任何磷、硫和有机酸等化学

物质，可以有效提升动物源性食品的肉质嫩度，并增加营养成分。经实验结果表明，添加我们的饲料级嫩肉酶后，动物的生长速度略有提升，免疫力增强，同时动物的肉质嫩度也得到提升。

## 专业知识 如何确保嫩肉酶的品质

对于嫩肉酶厂家来说，品质一直是\*重要的问题。品质管理是嫩肉酶能否稳健发展的关键。因此，嫩肉酶厂家需要不断优化生产线和产品工艺，在生产过程中严格控制各个环节，以确保品质稳定。嫩肉酶的品质主要与以下几个环节密切相关

1. 嫩肉酶的研发和生产过程中，需要对每一批次的生产工艺和质量参数进行跟踪和监测，并根据监测结果做出相应调整和改进。
2. 嫩肉酶的生产过程中，需要严格控制每个环节的生产参数，确保产品稳定性和安全性。
3. 嫩肉酶的质量标准需要与国际和行业标准对应，保证其可靠性和长期稳定性。

## 问答环节

### Q 嫩肉酶的作用是什么

A 嫩肉酶是一种可以让肉类变得嫩滑的酶类物质，主要作用是利用酶的活性将肌肉中的蛋白质分解，从而使得肌肉变得松软嫩滑，口感更好。

### Q 和饲料级嫩肉酶相比，食品级嫩肉酶有什么具体的区别

A 饲料级嫩肉酶主要用于动物饲料中，可以促进动物的生长发育和肌肉质地的改善；食品级嫩肉酶主要用于肉品加工过程中，可以提高肉品的嫩度和口感。饲料级和食品级嫩肉酶的区别主要在用途、制作工艺和配方等方面。

### Q 嫩肉酶在肉类生产中的使用是否会降低肉类的营养价值

A 嫩肉酶在肉类生产中的使用并不会降低肉类的营养价值，反而会提高肉类口感和嫩度，从而让肉类更易于消化吸收，提高肉类的营养价值。