

# 木瓜蛋白酶厂家 食品级饲料级木瓜蛋白酶

产品名称	木瓜蛋白酶厂家 食品级饲料级木瓜蛋白酶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	45.00/千克
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

食品级木瓜蛋白酶厂家 木瓜蛋白酶生产厂家 木瓜蛋白酶用途 木瓜蛋白酶价格

木瓜蛋白酶简介：

木瓜蛋白酶厂家,木瓜蛋白酶生产厂家,木瓜蛋白酶,木瓜蛋白酶报价,木瓜蛋白酶价格,木瓜蛋白酶添加量

### 一、简介

木瓜蛋白酶(Papain),又称木瓜酶,是一种蛋白水解酶。木瓜蛋白酶是番木瓜(Caricapapaya)中含有的一种低特异性蛋白水解酶,广泛地存在于番木瓜的根、茎、叶和果实内,其中在未成熟的乳汁中含量丰富。

### 二、性状

木瓜蛋白酶为乳白色至微黄色粉末,具有木瓜特有的气味,稍具有吸湿性。木瓜蛋白酶水解蛋白质能力强,但几乎不能分解蛋白胨,易溶于水,甘油,不溶于一般的有机溶剂,耐热性强。

### 三、用途

木瓜蛋白酶适用于鱼类、贝壳类等水产品的水解。

、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、Chemicalbook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

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。