

胃蛋白酶厂家 食品级饲料级胃蛋白酶

产品名称	胃蛋白酶厂家 食品级饲料级胃蛋白酶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	260.00/千克
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

食品级胃蛋白酶厂家 胃蛋白酶生产厂家 胃蛋白酶用途 胃蛋白酶价格 胃蛋白酶作用

胃蛋白酶简介：

胃蛋白酶厂家胃蛋白酶生产厂家胃蛋白酶价格胃蛋白酶报价胃蛋白酶食品级胃蛋白酶添加量

【产品介绍】

中文名称:胃蛋白酶

中文同义词:胃蛋白酶(猪源),1:3000;胃蛋白酶(猪源)

英文名称:Pepsin

英文同义词:IMMOBILIZEDPEPSIN

CAS号:9001-75-6

分子式:n.a.

分子量:0

EINECS号:232-629-3

【产品性状】

胃蛋白酶性状:本品猪胃粘膜制取,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。性 状 白色或微黄色粉末 微黄色粉末

【产品用途】

- 1、在面包、饼干、馒头等面制品和改良剂中的应用直接添加入面粉中,有效增强面筋筋力,改善面团的弹性,特别能提高面团对机械冲击力的承受力。可代替溴酸钾,增大面包体积。
- 2、在啤酒生产中的应用在啤酒中主要是除去啤酒中的溶解氧和瓶颈氧,阻止啤酒的氧化变质过程,防止老化味产生,保持啤酒原有风味,延长啤酒保质期。
- 3、在牛奶生产中的应用是经微生物发酵和提纯技术而得到的绿色生物食品保鲜剂,无毒。能够除去食品中溶解氧,起到保鲜、护色、防褐变、保护维生素C、延长食品保质期的作用。用于鲜牛奶及乳品可防止脂肪氧化,延长保质期。氧亦能使含油食品产生恶臭和醛酮气味,加入因消耗而保证了产品质量

生化研究、蛋白质结构分析。营养增补剂、酶制剂。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。

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小分子肽或氨基酸,可制成:肉类嫩化剂,嫩肉粉的生产,啤酒、果汁饮料澄清剂,酒类发酵剂;饼干、面包、面条的减筋生产与加工,饼干松化剂的生产;水解各种动物蛋白质,酱油酿造,酵母抽提物、酵母浸膏生产;在各种动植物食品,蛋白粉,螺旋藻,口服液等类生产应用。提高食品的营养价值,更有利于消化吸收。

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。