

碱性蛋白酶厂家 食品级饲料级碱性蛋白酶

产品名称	碱性蛋白酶厂家 食品级饲料级碱性蛋白酶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	110.00/千克
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

食品级碱性蛋白酶生产厂家 碱性蛋白酶用途 碱性蛋白酶价格 碱性蛋白酶作用 碱性蛋白酶用途

碱性蛋白酶简介：

碱性蛋白酶厂家碱性蛋白酶生产厂家碱性蛋白酶价格碱性蛋白酶报价碱性蛋白酶食品级碱性蛋白酶添加量

【产品介绍】

碱性蛋白酶又称为2709蛋白酶、地衣芽孢杆菌蛋白酶,由地衣芽孢杆菌经发酵经培养发酵后采用生物技术精制而成的生物酶制剂,属于丝氨酸型内切酶。在一定温度、PH值下能将大分子的蛋白质水解成多肽及氨基酸等产物。适用于食品加工、日化、饲料、医药等行业。

【产品外观】

碱性蛋白酶颜色和性质:碱性蛋白酶外观一般呈粉末状。

【产品用途】

碱性蛋白酶是由地衣芽孢杆菌经深层液体发酵生产的酶制剂。同时经过DNA重组而改性的酶制剂,它的主要活性是碱性蛋白酶,能快速分解蛋白质。能将大分子蛋白质水解成游离

的氨基酸等产物,应用于肝素钠、软骨素、丝绸脱胶、皮革脱毛、是洗涤剂工业中常用到的酶制剂

蛋白酶能将粘附在织物上几乎不溶解的蛋白质水解为易于溶解的洗涤剂溶液中的肽链和氨基酸溶液。蛋白酶能在20左右提高洗涤剂效果。蛋白酶可以帮助去除汗渍、血渍、食品蛋白类污垢,奶渍、粘液、食品等杂物,从而达到洗涤效果。

产品特点:

- 1、碱性蛋白酶的生产工艺采用微滤、超滤膜分离、喷雾干燥和真空冷冻干燥等***技术,产品质量达到食品级的质量标准,酶活范围为10万150万u/g,可按照客户的要求而配制。
- 2、碱性蛋白酶是一种碱性蛋白质,催化部位在丝氨酸,在较高的温度和中等的碱度下具有优良的性能

【包装及储存条件】

- 1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。
- 2、本品应密封避光,储存于阴凉,干燥,通风处。

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。