

# 大豆蛋白胨生产厂家 微生物培养基发酵 20KG/箱

产品名称	大豆蛋白胨生产厂家 微生物培养基发酵 20KG/箱
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	6.00/千克
规格参数	外观:淡黄色粉末 包装:25公斤袋 发货地:湖北
公司地址	武汉市黄陂区盘龙经济开发区
联系电话	15927657268 15927657268

## 产品详情

### 大豆蛋白胨

蛋白胨是将肉、酪素或明胶用酸或蛋白酶水解后干燥而成的外观呈淡黄色的粉剂，具有肉香的特殊气息。蛋白质经酸、碱或蛋白酶分解后也可形成蛋白胨。在胃内蛋白质的初步消化产物之一就是蛋白胨。蛋白胨富含有机氮化合物，也含有一些维生素和糖类。它可以作为微生物培养基的主要原料，在抗生素、工业、发酵工业、生化制品及微生物学科研等领域中的用量均很大，可以用来治疗消化道疾病；不同的生物体需要特定的氨基酸和多肽，因此存在着各种蛋白胨，一般来说，用于蛋白胨生产的蛋白包括动物蛋白（酪蛋白、肉类）、植物蛋白（豆类）、微生物蛋白（酵母）等三种。能为微生物提供C源、N源、生长因子等营养物质。

化学性质：本品为血纤维等蛋白质经胃蛋白酶或其他酶水解而得到的、胨和氨基酸类的混合物。为浅黄色至棕色粉末或颗粒,有肉味,但无腐臭,易溶于水,不溶于乙醇

应用范围（1）用于微生物培养；  
（2）用于黄霉素、乳酸链球菌素、阿维菌素、金霉素、麦迪霉素等抗生素发酵；  
（3）用于黄原胶、结冷胶、透明质酸、氨基酸、维生素、柠檬酸等清液发酵。

分类：鲜骨蛋白胨

采用新鲜骨为原料，经发酵喷雾干燥而成。广泛用于黄原胶、食品添加剂、中间体、生物制品等发酵产品中。

### 酵母蛋白胨

以高蛋白的面包酵母为原料，经自溶、酶解、分离、浓缩和干燥等工艺，制得的安全、稳定、营养全面的蛋白胨产品。

包装：20KG/箱