

国内大酶制剂生产基地直销木瓜蛋白酶价格

| | |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 国内大酶制剂生产基地直销木瓜蛋白酶价格 |
| 公司名称 | 郑州金利生物科技有限公司 |
| 价格 | 245.00/公斤 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 郑州市二七区陇海路与大学路交叉口 |
| 联系电话 | 0371-55818575 15939000706 |

产品详情

木瓜蛋白酶 (Papain) 是由种植的番木瓜未成熟果实中割取乳液经采用生物技术提取、微滤、超滤、冷冻干燥提炼而得的纯天然、健康、安全、高效的生物酶制剂。溶于水和甘油，水溶液无色或淡，有时呈乳白色；几乎不溶于乙醇、氯仿和乙醚等有机溶剂。最适合PH值5.7(一般3~9.5皆可)，在中性或偏酸性时亦有作用，等电点18.75；最适合温度55~60 (一般10~85 皆可)，耐热性强，在90 时也不会完全失活；受氧化剂抑制，还原性物质激活。

一、产品应用范围 1. 饼干、面包、面条的生产与加工——饼干：降低面筋，可塑性强，亲性好，不收缩变形，层次较多，酥松爽口，柔润光亮。面包：增加容积，松软和食感变好，保存时间变长。挂面：硬直，风味好。 2. 啤酒、果汁饮料澄清剂——保持产品澄清稳定，防浑浊和去浑浊，在啤酒麦汁制造中，对麦芽的糖力有明显的提高，能加快过滤使滤渣较爽。 3. 酒类发酵剂——可缩短发酵时间，提高出酒率和酒精度，酒质口感醇和，酒曲质量提高 4. 肉类嫩化剂——可使肉类鲜嫩滑爽、可口 5. 嫩肉粉的生产——从而生产出安全、健康、高效无毒无害的纯天然食品添加剂

二、水解动植物蛋白质 1. 脱水汤料碎(末)制作——产品利用率高，风味口感好 2. 各种鱼类如鱿鱼，章鱼，墨鱼的外衣脱色——深色外衣经酶溶液浸泡可轻易除掉，烘烤或晾晒后色泽宜人 3. 无盐鱼肉水解——得率高、可溶性蛋白质含量、氨基酸含量得到明显提高，灰份减少 4. 猪血水解——产物中氨基酸含量提高 5. 明胶水解——水解彻底，分解率高 6. 碎肉杂骨蛋白质的回收——提高可溶性蛋白质含量1~3倍，经酶解的肉骨粉和羽毛粉是优质的饲料 7. 乳及乳制品水解——风味口感浓郁 8. 加速鱼露生产——能加速鱼自溶，增进风味，缩短制作周期

三、作饲料添加剂(制造加酶预混饲料)——是纯天然无毒无污染的饲料添加剂，在饲料中添加蛋白酶，能使饲料软化，液化，尽量分解，转化出更多的能被动物有效吸收的多种氨基酸，葡萄糖，脂肪酸，提高蛋白质的利用率和降低饲养成本。 1.

饼干松化剂的生产——各种高、中、低档韧性或酥性饼干的制作

2. 酱油酿造——有助于种曲生长和缩短发酵周期

3. 羊毛低温染色和防收缩——其抗张强度比用常规方法高，毛线手感柔软，收缩性为0

4. 血液和蛋白质用具去污——去污力强，安全、卫生 5. 酵母抽提物、酵母浸膏生产——酶解速度快，分解率高、水解物氨基酸含量高、呈味性强、使用方便等特点

6. 护肤品和日用化工原辅料——保健、清洁皮肤、促进血液循环的作用 7. 医药保健品的开发与生产（可制成木瓜含片、木瓜润喉片、肠溶片）检查红细胞表面及血型鉴别剂等——具有消炎止痛、助消化、提高免疫力等功能 8. 在各种动植物保健食品，蛋白粉，螺旋藻类生产应用——帮助消化，增进营养物质吸收起到增效作用