

菠萝蛋白酶厂家报价 菠萝酶

产品名称	菠萝蛋白酶厂家报价 菠萝酶
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	45.00/千克
规格参数	品牌:菠萝蛋白酶厂家 型号:食品级菠萝蛋白酶 产地:生产菠萝蛋白酶厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 13338976321

产品详情

菠萝蛋白酶厂家，菠萝蛋白酶生产厂家，菠萝蛋白酶，菠萝蛋白酶价格，菠萝蛋白酶报价

英文名称:bromelain

又 称:菠萝酶

相关类别:酶和微生物制剂;酶制剂

cas号:9001-00-7

einecs:253-387-5

菠萝蛋白酶:是从菠萝果茎、叶、皮提取出来，经精制、浓缩、酶固定化、冷冻干燥而得到的一种植物蛋白酶。菠萝蛋白酶是利用菠萝的中茎加工，采用超滤方法进行过滤浓缩，低温冷冻干燥而得的。

外观:为淡黄色粉末。

应用一、菠萝蛋白酶在食品加工业的应用1、焙烤食品：将菠萝蛋白酶加入生面团中，可使面筋降解，生面团被软化后易于加工。并能提高饼干与面包的口感与品质。2、干酪：用于干酪素的凝结。3、肉类的嫩化：菠萝蛋白酶将肉类蛋白质的大分子蛋白质水解为易吸收的小分子和蛋白质。可广泛地应用于肉制品的精加工。4、菠萝蛋白酶在其它食品加工业中的应用，有人已经用菠萝蛋白酶来增加豆饼和豆粉的pd i值和nsi值，从而生产出可溶性蛋白制品及含豆粉的早餐、谷类食物和饮料。其它还有生产脱水豆类、婴儿食品和人造黄油；澄清苹果汁；制造软糖。将菠萝蛋白酶加入饲料配方或直接混合在饲料中，可以大大提高蛋白质的利用率和转化率，并能开发更广的蛋白源，从而降低饲料成本。

菠萝蛋白酶（bromelain）是一种天然的酶类物质，广泛应用于食品添加剂、工业、农业和饲料行业中。

以下是菠萝蛋白酶在这些领域中的主要用途、用法和用量：

- 食品添加剂：**
 - 用途：菠萝蛋白酶可以用作肉类的嫩化剂，帮助软化和增加肉类的口感；它还可以用作面包等面食的漂白剂，改善面食的质地和口感。
 - 用法：将适量的菠萝蛋白酶溶解在水中，然后加入食品中进行处理。
 - 用量：根据具体食品的处理要求和使用场景，用量可以根据需要进行调整。
- 工业：**
 - 用途：菠萝蛋白酶可以用于纺织、造纸和皮革行业中的脱胶、漂白和去除杂质等工艺过程；它还可以用于清洗剂、洗涤剂 and 洗衣粉中，帮助去除污渍。
 - 用法：将适量的菠萝蛋白酶加入工艺过程中的溶液或混合物中。
 - 用量：根据具体工艺过程的要求和使用场景，用量可以根据需要进行调整。
- 农业：**
 - 用途：菠萝蛋白酶可以用作植物的生长调节剂，促进植物的生长和发育；它还可以用于种子处理，增强种子的萌发能力。
 - 用法：将适量的菠萝蛋白酶溶解在水中，然后喷施到植物表面或者将种子浸泡在溶液中。
 - 用量：根据具体作物的需求和使用场景，用量可以根据需要进行调整。
- 饲料行业：**
 - 用途：菠萝蛋白酶可以用作饲料添加剂，帮助动物更好地消化和吸收食物中的蛋白质，提高饲料的营养价值。
 - 用法：将适量的菠萝蛋白酶加入饲料中进行混合。
 - 用量：根据具体动物的需求和使用场景，用量可以根据需要进行调整。