

碱性蛋白酶厂家报价

产品名称	碱性蛋白酶厂家报价
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	55.00/千克
规格参数	品牌:碱性蛋白酶厂家 型号:食品级碱性蛋白酶 产地:生产碱性蛋白酶厂家
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 17626436065

产品详情

碱性蛋白酶厂家，碱性蛋白酶生产厂家，碱性蛋白酶，碱性蛋白酶价格，碱性蛋白酶报价

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先进技术，产品质量达到食品级和医药级的质量标准，酶活范围为20万~150万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。

产品性状：淡黄色固体粉末 淡黄色液体

【应用范围】

1、碱性蛋白酶应用于食品行业动植物蛋白质的水解，生成多肽或氨基酸，形成具有独特风味的蛋白质水解液。

2、碱性蛋白酶广泛应用于加酶洗涤剂用酶行业，可添加在各种洗衣粉和清洗剂中，可以有效的去除血迹、蛋类、乳制品、肉汁等蛋白类的污渍，也可作医用试剂清洗生化仪器等。

3、在生物技术领域，碱性蛋白酶可作为工具酶用于核酸纯化过程中的蛋白质（包括核酸酶类）去除，而对DNA无降解作用，避免对DNA完整性的破坏。还可广泛应用于皮革脱毛、丝绸脱胶、饲料等行业。

活力：紫外光分光光度法：在测定条件（ 40 ± 0.2 ；PH值10.5）每分钟水解酪蛋白释出的三氯乙酸可溶物在275nm波长有吸光度与1微克酪氨酸的吸光度相当时，所需的酶量即为一个活力单位，用u/g表示。

使用条件：***适温度：50 ***适pH：8.0

储存：建议在阴凉干燥的环境下避光保存；

贮藏过久或贮藏条件不利，会使酶活不同程度的降低；如温度湿度过高，则需要在使用时适当的增加使用量。

安全：碱性蛋白酶属于***的酶制剂，是蛋白质，食用酶制剂的食品如同食用含有蛋白质类食物一般，对人体有益无害。

对于部分敏感人群，如直接摄入高浓缩的酶粉或雾滴，有可能引起过敏，过长时间接触有可能刺激皮肤、眼睛和粘膜组织。在操作过程中建议配戴口罩、眼罩等防护用具，剩余或洒出的酶粉需及时处理，对于大量洒出的酶粉应轻轻扫回容器，少量则用真空吸走或用水浸湿清理。

碱性蛋白酶是一种生物活性物质，易受重金属离子（ Fe^{3+} 、 Cu^{2+} 、 Hg^{+} 、 Pb^{+} 等）和氧化剂的抑制及破坏作用，在贮存或使用过程中应避免与之接触。

【产品特点】

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。

碱性蛋白酶在食品添加剂、工业、农业和饲料行业中具有多种用途和用量。以下是一些常见的应用和推荐用量：1. 食品添加剂：- 面粉改良剂：用于提高面粉的加工性能和质量，改善面团的弹性和延展性。推荐用量为每100公斤面粉添加0.2-0.5千克的碱性蛋白酶。- 面包改良剂：用于增加面包的体积和柔软度，改善口感和延长保鲜期。推荐用量为每100公斤面粉添加0.2-0.5千克的碱性蛋白酶。-

肉制品加工：用于提高肉制品的质地和嫩化肉质。推荐用量根据具体产品和工艺要求而定。2.

工业应用：- 洗涤剂：用于去除污渍和改善清洁效果。推荐用量根据具体产品和清洁要求而定。- 纸浆和纸张生产：用于改善纸浆的可加工性和纸张的强度。推荐用量根据纸浆和纸张的类型和工艺要求而定。

3. 农业应用：- 饲料添加剂：用于提高动物饲料的消化吸收率和饲料利用率。推荐用量根据具体动物种类和饲养条件而定。请注意，具体的用途、用法和用量应根据产品的具体要求和使用说明进行操作，并遵守相关法规和标准。