

木瓜蛋白酶厂家报价 木瓜酶

产品名称	木瓜蛋白酶厂家报价 木瓜酶
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	32.00/千克
规格参数	品牌:木瓜蛋白酶厂家 型号:食品级木瓜蛋白酶 产地:生产木瓜蛋白酶厂家
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

木瓜蛋白酶厂家，木瓜蛋白酶生产厂家，木瓜蛋白酶，木瓜蛋白酶价格，木瓜蛋白酶报价

木瓜蛋白酶

木瓜蛋白酶,又称木瓜酶,是一种蛋白水解酶。木瓜蛋白酶是番木瓜中含有的一种低特异性蛋白水解酶,存在于番木瓜的根、茎、叶和果实内,其中在未成熟的乳汁中含量丰富。木瓜蛋白酶的活性中心含半胱氨酸,属于巯基蛋白酶,它具有酶活、热稳定好、卫生安全等特点,因此在食品、医药、饲料、日化、皮革及纺织等行业得到应用。

食品工业

在食品行业中,木瓜蛋白酶可用于肉类嫩化、啤酒澄清、饼干松化等用途。

啤酒澄清剂

引起啤酒冷藏混浊时主要原因是啤酒中的蛋白质极易与多元酚结合成大分子的复合物。利用啤酒澄清剂中的木瓜蛋白酶对形成混浊的蛋白质有广泛的特异性,能把大分子的蛋白质降解成小分子的物质,提高了蛋白质与多元酚复合物的溶解度;另一方面,木瓜蛋白酶是一种具有生物活性的蛋白质,该蛋白质可与引起啤酒冷藏混浊的多元酚形成稳定状态平衡,防止了啤酒的冷藏混浊。

肉类嫩化剂

利用木瓜蛋白酶能裂解肉类中的胶原蛋白和肌肉纤维,而使肉的结构松散。由于木瓜蛋白酶是半胱氨酰基蛋白酶,能降解胶原纤维和结缔组织蛋白质,它将肌动球蛋白和胶原蛋白降解成为小分子的多肽甚至氨基酸,令肌肉肌丝和筋腰丝断裂,使肉类变得嫩滑,并简化蛋白质结构使人体食用后易于消化吸收。

饼干松化剂

利用木瓜蛋白酶的酶促反应,将面团的蛋白质降解为小分子的肽或氨基酸,降低了面团的拉伸阻力,使面团变得柔软、更有可塑性,减少弹性,易于成型。用量视饼干厂的加工方法和面团中蛋白质的含量不同而不同,研究表明每公斤面添加0.6-1.0万单位/克为佳。

1、食品工业：

利用木瓜蛋白酶的酶促反应,可把食品中大分子的蛋白质水解成易于吸收的小分子肽或氨基酸,广泛适用于如:鸡、猪、牛、海产品、血制品、大豆、花生等动植物蛋白酶解、肉类嫩化剂、酒类澄清剂、饼干松化剂、面条稳定剂、保健食品、酱油酿造及酒类发酵剂等。

2、饼干行业：

降低面团湿筋度、改良面团可塑性及理化性质,同时使蛋白质大分子水解成短肽和氨基酸,从而有利于糖类和氨基类物质进行复杂的美拉德反应,使产品上色快,色泽悦目有油润光鲜感,疏松酥脆容比力大,断面网状结构明显,层次好;裂饼、碎饼率降低,饼形端正饱满不缩身,花纹清晰,饼面光滑;并且可以相应减少10%-25%的焦亚硫酸钠,从而减少SO₂等有害物质的残留量,还可以矫正化学添加剂对饼干风味的影响,有效提高饼干产品的质量。

3、纺织工业：

羊毛的防缩:用木瓜蛋白酶处理过的羊毛,其抗张度比常规方法高,毛线手感柔软,舒适、抗收缩、抗张强度等效果收缩性为0;还可用于蚕的脱胶和蚕丝的精炼。

4、皮革工业：

利用木瓜蛋白酶制成皮的脱毛剂,鞣制皮革,经本品鞣制的皮革,毛孔细致光亮。

5、饲料工业：

分解饲料中蛋白质成氨基酸,增加营养物质的渗出量,利于家禽对蛋的吸收和利用,同时补充动物内源酶不足,提高饲料利用率及降低饲料成本,增强食欲,进而促进动物生长,提高日增重及成活力,还可以作为蔬菜水果**复合肥料的添加剂。

6、日化行业：

用于香皂、肥皂、洗涤剂、洗衣粉、洗手液等,衣物被血渍,牛奶,果汁,酱油油脂等污染后,如用普通洗涤剂,则一般很难消除这些污渍。

7、化妆品行业：

此外还可加入牙膏、漱口水、牙粉等,可清洁口腔,除去牙垢和牙结石,与其它溶剂配合可制成隐形眼镜的清洁消毒剂以及感光胶片银的回收等。

木瓜蛋白酶是一种天然的酶,可以在食品添加剂、工业、农业和饲料行业中发挥多种作用。以下是木瓜蛋白酶在这些领域的用途、用法和用量:

1. 食品添加剂:

- 肉制品加工:木瓜蛋白酶可以用于嫩化和改善肉质的口感,提高肉制品的嫩度和口感。

- 面制品加工:木瓜蛋白酶可以用于面团的蛋白质降解,增加面团的延展性和弹性。

- 果蔬加工:木瓜蛋白酶可以用于果蔬的软化和酵解,增加果蔬的口感和风味。

奶制品加工：木瓜蛋白酶可以用于乳清蛋白的水解，增加奶制品的稳定性和口感。用法和用量：根据不同的食品需要，木瓜蛋白酶可以在食品加工的不同阶段添加。通常建议在食品加工过程中逐渐添加，控制用量为每公斤食品添加0.1-0.5克的木瓜蛋白酶。

2. 工业应用：-

纸浆和纸张工业：木瓜蛋白酶可以用于纸浆的漂白和去污，改善纸张的质量和光泽。-

皮革工业：木瓜蛋白酶可以用于皮革的酵解和去毛，提高皮革的柔软度和质量。-

清洁剂和洗涤剂工业：木瓜蛋白酶可以用于清洁剂和洗涤剂中的蛋白质去除，提高清洁效果。用法和用量：根据不同的工业应用，木瓜蛋白酶可以在工艺过程的适当阶段添加。建议用量根据具体应用情况进行调整，通常为每公斤物质添加0.1-1克的木瓜蛋白酶。

3. 农业应用：-

农作物种子处理：木瓜蛋白酶可以用于农作物种子的处理，促进种子萌发和生长。-

植物组织培养：木瓜蛋白酶可以用于植物组织培养中的细胞壁降解和细胞分离。用法和用量：在农业应用中，木瓜蛋白酶可以通过种子浸泡、喷洒或直接添加到培养基中。建议用量根据具体应用情况进行调整，通常为每公斤种子或培养基添加0.1-1克的木瓜蛋白酶。

4. 饲料行业：-

动物饲料添加剂：木瓜蛋白酶可以用于动物饲料中的蛋白质降解，提高饲料的消化率和营养价值。

用法和用量：在饲料加工中，木瓜蛋白酶可以直接添加到饲料中。