

# 胃蛋白酶厂家报价

产品名称	胃蛋白酶厂家报价
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	160.00/千克
规格参数	品牌:胃蛋白酶厂家 型号:食品级胃蛋白酶 产地:生产胃蛋白酶厂家
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

胃蛋白酶厂家,胃蛋白酶生产厂家,胃蛋白酶,胃蛋白酶价格,胃蛋白酶报价

名称:胃蛋白酶

拼音名:Weidanbaimei

胃蛋白酶(英文名称:Pepsin)是一种消化性蛋白酶,由中的胃粘膜主细胞(gastric chief cell)所分泌,功能是将食物中的蛋白质分解为小的肽片段。主细胞分泌的是胃蛋白酶原,胃蛋白酶原经或者胃蛋白酶刺激后形成胃蛋白酶,胃蛋白酶不是由细胞直接生成的。

### 2.性状

本品为白色或淡黄色的粉末;无霉败臭;有引湿性;水溶液显酸性反应。

### 3.用途

1、在面包、饼干、馒头等面制品和改良剂中的应用直接添加入面粉中,有效增强面筋筋力,改善面团的弹性,特别能提高面团对机械冲击力的承受力。可代替溴酸钾,增大面包体积。

2、在啤酒生产中的应用在啤酒中主要是除去啤酒中的溶解氧和瓶颈氧,阻止啤酒的氧化变质过程,防止老化味产生,保持啤酒原有风味,延长啤酒保质期。

3、在牛奶生产中的应用是经微生物发酵和提纯技术而得到的绿色生物食品保鲜剂。能够除去食品中溶解氧,起到保鲜、护色、防褐变、保护维生素C、延长食品保质期的作用。用于鲜牛奶及乳品可防止脂肪氧化,,延长保质期。氧亦能使含油食品产生恶臭和醛酮气味。

胃蛋白酶是一种消化酶，主要用于辅助消化食物中的蛋白质。在食品添加剂、工业、农业和饲料行业中，胃蛋白酶具有以下用途、用法和用量：

1. 食品添加剂：胃蛋白酶可以用作食品添加剂，用于改善食品的口感和品质。它可以促进蛋白质的水解，增加食物的可消化性和营养价值。用法和用量根据具体食品的需要进行调整。
2. 工业应用：胃蛋白酶可以用于工业生产中的蛋白质水解反应。例如，在制备酱油、酱料、调味品和肉制品等过程中，胃蛋白酶可以帮助降解蛋白质，改善产品的质地和口感。
3. 农业应用：胃蛋白酶可以应用于农业领域，用于饲料添加剂。它可以帮助动物更好地消化蛋白质，提高饲料的利用率和动物的生长性能。胃蛋白酶的用量根据饲料的配方和动物的需要进行调整。

总的来说，胃蛋白酶在食品添加剂、工业、农业和饲料行业中的用途主要是帮助消化蛋白质，改善产品的质地和口感，提高饲料的利用率和动物的生长性能。具体的用法和用量需根据不同行业和产品的需求进行调整。