

# 菠萝蛋白酶厂家 食品级5万活力 啤酒抗寒 肉类软化

产品名称	菠萝蛋白酶厂家 食品级5万活力 啤酒抗寒 肉类软化
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	发货地:湖北武汉 含量:5万活力 包装:25kg/桶
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

## 产品详情

菠萝蛋白酶生产厂家产品介绍详情：

产品简介

中文名称：菠萝蛋白酶

产品别名：菠萝酶，亦称为凤梨酶或凤梨酵素

英文名称：Bromelain

菠萝蛋白酶（Bromelain，简称菠萝酶，亦称为凤梨酶或凤梨酵素）是从菠萝果茎、叶、皮提取出来，经精制、提纯、浓缩、酶固定化、冷冻干燥而得到的一种纯植物蛋白酶。其外观为浅灰色粉末状，分子量为33000，等电点为9.55。品质好的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。

菠萝蛋白酶白色至浅棕黄色无定形粉末。溶于水,水溶液至淡黄色,有时有乳白光,不溶于。属糖蛋白。主要作用原理是使多肽类水解为低分子量的肽类。尚有水解酰胺基键和酯类的作用。

菠萝蛋白酶用途：

主要用于啤酒抗寒（水解啤酒中的蛋白质，避免冷藏后引起的浑浊）、肉类软化（水解肌肉蛋白和胶原蛋白，使肉类嫩化）、谷类预煮的准备、水解蛋白质的生产，以及面包、家禽、葡萄酒等中。活力单位为40万单位/g者，添加量在0.81.2mg/kg左右。

包装：25KG/桶