

木瓜蛋白酶

产品名称	木瓜蛋白酶
公司名称	郑州冠荣食品科技有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市二七区大学路14号1号楼5层东半部506房
联系电话	0371-55903856 13598809205

产品详情

木瓜蛋白酶 (papain) 简称木瓜酶，又称为木瓜酵素。是利用未成熟的番木瓜 (carica papaya) 果实中的乳汁，采用现代生物工程技术提炼而成的纯天然生物酶制品。它是一种含巯基(-sh)肽链内切酶，具有蛋白酶和酯酶的活性，有较广泛的特异性，对动植物蛋白、多肽、酯、酰胺等有较强的水解能力，同时，还具有合成功能，能把蛋白水解物合成为类蛋白质。溶于水和甘油，水溶液无色或淡黄色，有时呈乳白色；几乎不溶于乙醇、氯仿和乙醚等有机溶剂。最适合pH值5.7(一般3~9.5皆可)，在中性或偏酸性时亦有作用，等电点18.75；最适合温度65℃，耐热性强，在90℃时也不会完全失活；受氧化剂抑制，还原性物质激活。分子量：21000约占可溶性蛋白质的10%。

木瓜蛋白酶，白色至浅棕黄色无定形粉末，有一定吸湿性或为液体。溶于水和甘油，水溶液无色至淡黄色，有时呈乳白色，几乎不溶于乙醇、氯仿和乙醚等有机溶剂。是一种蛋白水解酶，可将抗体分子水解为3个片段。是番木瓜中含有的一种低特异性蛋白水解酶，活性中心含半胱氨酸，属巯基蛋白酶，应用于啤酒及食品工业。

木瓜蛋白酶是一种在酸性、中性、碱性环境下均能分解蛋白质的蛋白酶。它的外观为白色至浅黄色的粉末，微有吸湿性。

用途：用于水解动植物蛋白、制成嫩肉粉（肉类软化）、水解羊胎素、水解大豆、饼干松化剂、面条稳定剂、啤酒饮料澄清剂（避免冷藏后引起的浑浊）、高级口服液、保健食品、酱油酿造及酒类发酵剂等。用于酶制剂、蓬松剂。