

凤梨蛋白酶食品级，含量99%

产品名称	凤梨蛋白酶食品级，含量99%
公司名称	成都万信化工有限公司
价格	320.00/千克
规格参数	类别:凤梨蛋白酶 型号:食品级 品牌:山东
公司地址	成都市武侯区洗面桥街39号1幢6单元6层6号
联系电话	13308207969

产品详情

菠萝蛋白酶又称凤梨蛋白酶菠萝蛋白酶性状：近乎白色至浅棕黄色粉末，或黄色至棕色液体。溶于水，水溶液一般呈淡黄色。几乎不溶于乙醇、氯仿和乙醚。米曲霉制得者在pH值为6.0时的最适温度为45-50；酸性蛋白酶（黑曲霉、蜡状芽孢杆菌制得者）最适pH值为2.5，最是温度为45。

菠萝蛋白酶用途：酶制剂。黑曲霉主要用于水解蛋白的生产，如浓缩鱼蛋白、氨基酸调味料之类；米曲霉主要用于啤酒的抗寒、焙烤制品、肉类软化等。酸性蛋白酶主要用于凝乳，以制造干酪。