

# 碱性蛋白酶 9014-01-1 淡黄色固体粉末 含量90% 无毒蛋白质

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 碱性蛋白酶 9014-01-1 淡黄色固体粉末 含量90% 无毒蛋白质            |
| 公司名称 | 武汉吉业升化工有限公司                                    |
| 价格   | .00/件  |
| 规格参数 | 化学式:C2H3NaO2S<br>砷含量:0.0004%<br>CAS号:9014-01-1 |
| 公司地址 | 武汉市黄陂区盘龙城经济开发区                                 |
| 联系电话 | 15307169873                                    |

## 产品详情

碱性蛋白酶

性状：淡黄色固体粉末 淡黄色液体

CAS号：9014-01-1

分子式：C2H3NaO2S

产品含量: 90%

化学式: C2H3NaO2S

质量标准: 5千-20万

包装规格: 25公斤/袋

砷含量 0.0004%

有效物质含量 90%

重金属 0.0004%

用途：主要应用领域：洗涤剂、制革、丝绸、饲料、食品、环保等

其应用主要围绕其水解蛋白质肽键的功能展开，生产生活中，有几个主要的需求：1 使复杂的大分子蛋白质结构变成简单的小分子肽链或者氨基酸，从而变得易于吸收或洗去，比如食品、洗涤剂、饲料等领

域。2 部分破坏蛋白质结构，使物质组分之间实现分离，这在皮革、丝绸等含蛋白质丰富的材料加工时十分有效，3 促进环境污染物降解，用于环保领域 4

蛋白酶既能催化水解反应，也能催化其逆反应，而且具备高度的活性和专一性

## 碱性蛋白酶

性状：淡黄色固体粉末 淡黄色液体

CAS 号：9014-01-1

分子式：C<sub>2</sub>H<sub>3</sub>NaO<sub>2</sub>S

产品含量: 90%

化学式: C<sub>2</sub>H<sub>3</sub>NaO<sub>2</sub>S

质量标准: 5千-20万

包装规格: 2公斤/袋

砷含量 0.0004%

有效物质含量 90%

重金属 0.0004%

用途：广泛应用于食品、医疗、酿造、丝绸、制革等行业。

应用领域：

1、碱性蛋白酶是一种无毒、无副作用的蛋白质，属于丝氨酸型内切蛋白酶，应用在食品行业可水解蛋白质分子肽链生成多肽或氨基酸，形成具有独特风味的蛋白质水解液。

2、碱性蛋白酶成功应用于洗涤剂用酶工业，可添加在普通洗衣粉、浓缩洗衣粉和液体洗涤剂当中，既可用于家庭洗衣，也可用于工业洗衣，可以有效的去除血渍、蛋类、乳制品、或肉汁、菜汁等蛋白类的污渍，另外也可作为医用试剂酶清洗生化仪器等。

3、在生物技术领域，碱性蛋白酶可作为工具酶用于核酸纯化过程中的蛋白质（包括核酸酶类）去除，而对DNA无降解作用，避免对DNA完整性的破坏。

包装：1公斤/袋,25公斤/袋