

# 实力工厂 供应 木瓜蛋白酶 生产厂家 酒类澄清剂 9001-73-4

产品名称	实力工厂 供应 木瓜蛋白酶 生产厂家 酒类澄清剂 9001-73-4
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	型号:工业级 包装:25公斤/200公斤 发货地:湖北武汉
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
联系电话	15387096412

## 产品详情

中文名 木瓜酶

英文名 Papain

别名 木瓜酶, 番瓜酵素

英文别名 papain

CAS 9001-73-4

EINECS 232-627-2

化学式 C<sub>9</sub>H<sub>14</sub>N<sub>4</sub>O<sub>3</sub>

分子量 226.23246

闪点 29 °C

物化性质 白色至浅棕黄色无定形粉末, 有一定吸湿性, 或为液体。

包装: 25公斤/桶用途: 木瓜蛋白酶是一种含巯基(-SH)肽链内切酶, 有一定吸湿性, 水溶液无色或淡黄色, 有时呈乳白色。

木瓜蛋白酶 分很多活力, 需提供具体活力和用途

- 1) 木瓜蛋白酶可用作食品工业在的加工助剂（酶制剂）酶活力 还有10万 20万、100万
- 2) 鸡、猪、牛、海产品、血制品、大豆、花生等动植物蛋白酶解
- 3) 肉类嫩化剂、酒类澄清剂、饼干松化剂、面条稳定剂、保健食品、酱油酿造及酒类发酵剂