

酸性蛋白酶 9025-49-4 发酵用

产品名称	酸性蛋白酶 9025-49-4 发酵用
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	品牌:吉业升 型号:工业级 品级:优等品
公司地址	武汉市硚口区长丰乡长丰村汇丰企业天地14幢5层3号-88
联系电话	18040559409 18040559409

产品详情

酸性蛋白酶

产品特性：

- 1、产品性状：固体剂型，黄褐色粉末。
- 2、作用方式：作用于蛋白质中的肽键，主要生成物为小肽和氨基酸。
- 3、热稳定性：pH2.0-4.0条件下，40 以下比较稳定，超过50 酶活损失严重，60 以上很快失活。
- 4、pH稳定性：2.0-4.0之间稳定，超过此范围，失活较严重。
- 5、作用条件：作用温度范围40-50 ，最适作用温度45 ；作用pH范围2.5-5.5，最适作用pH3.0-3.5。
- 6、金属离子对酶活力的影响：被钙、镁离子激活，被铜、汞、铅离子所抑制

本品是采用现代生物技术生产的高科技产品。它是一种在酸性环境下（pH 2.5-4.0）催化蛋白酶水解的酶制剂，适用于酸性介质中水解动植物蛋白质。可用于毛皮软化，酒精发酵，啤酒、果酒澄清，动植物蛋白质水解，羊毛染色，废胶片回收，饲料添加剂等等。本品在酸性条件下有利于皮纤维松散，且软化液可连续使用，是当前理想的毛皮软化酶制剂；在酒精发酵中，添加酸性蛋白酶，能有效水解原料中的蛋白质，破坏原料颗粒间细胞壁的结构，有利于糖化酶的作用，使原料中可利用碳源增加，从而可提原料出酒率；另一方面，蛋白质的水解提高了醪液中 -氨基态氮的含量，促进酵母菌的生长与繁殖，提发酵速度，从而缩短发酵周期和提高发酵设备的生产能力。