

木瓜蛋白酶 食用木瓜酶 高纯度 10u/g

产品名称	木瓜蛋白酶 食用木瓜酶 高纯度 10u/g
公司名称	河南天辰化工产品有限公司
价格	面议
规格参数	型号:pb01 酶活力保存率:99% (%) 砷含量:0.0001 (%)
公司地址	郑州经济技术开发区航海东路1394号
联系电话	暂无

产品详情

品名：木瓜蛋白酶规格：1千克/袋性状：白色或淡黄色粉末，有吸湿性，溶于水，微溶于醇。产品特点：
木瓜蛋白酶是从纯天然的木瓜原浆中提纯、分离、浓缩、冷冻干燥而成，外观呈白色至浅黄色粉末，易溶于水，是一种纯天然的食品添加剂，对各种动植物蛋白酶都能起到催化水解作用。适用范围：
广泛应用于食品工业，可利用酶促反应，使食品大分子的蛋白质水解成小分子肽或氨基酸。用于水解动植物蛋白、制成嫩肉粉、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、高级口服液、保健食品、酱油酿造及酒类发酵剂等。有效转化蛋白质的利用，大大提高食品营养价值，降低成本。有利于人体的消化和吸收。建议用量：根据实际情况需要酌量添加保质期限：12个月保存方法：避光、通风、防潮

本产品的型号是pb01，酶活力保存率是99% (%)，砷含量是0.0001 (%)，有效物质含量是99 (%)，重金属是0.0001 (%)，产品规格是1kg/袋，CAS是9001-73-4