

食品级木瓜蛋白酶（10万）

产品名称	食品级木瓜蛋白酶（10万）
公司名称	郑州市管城区天通食化商行
价格	面议
规格参数	类别:木瓜蛋白酶 型号:食品级 品牌:庞博
公司地址	郑州市管城区百荣世贸商城A座三层188号
联系电话	037186035099 13592653722

产品详情

木瓜蛋白酶

木瓜蛋白酶是采用生物工程技术从番木瓜植物未成熟的果实中提炼而得的纯天然生物酶制品，它是由212个氨基酸组成，分子量为21000，属于含巯基（—sh）肽链内切酶，具有蛋白酶和酯酶的活性，有较广泛的特异性，对动植物蛋白、多肽、酯、酰胺等有较强的酶解能力，同时还具有合成的能力，可把蛋白质水解物再合成蛋白质类物质，这种能力可用来改善动植物蛋白的营养价值或功能性质。

产品性状：淡黄色或白色固体粉末

木瓜蛋白酶cas：9001-73-4

应用领域：

、食品工业：

利用木瓜蛋白酶的酶促反应，可把食品中大分子的蛋白质水解成易于吸收的小分子肽或氨基酸，广泛适用于如：鸡、猪、牛、海产品、血制品、大豆、花生等动植物蛋白酶解、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等，即可提高食品的营养价值，又可降低成本。

2、饼干行业：

降低面团湿筋度、改良面团可塑性及理化性质，同时使蛋白质大分子水解成短肽和氨基酸，从而有利于糖类和氨基类物质进行复杂的美拉德反应，使产品上色快，色泽悦目有油润光鲜感，疏松酥脆容比力大，断面网状结构明显，层次好；裂饼、碎饼率降低，饼形端正饱满不缩身，花纹清晰，饼面光滑；并且可以相应减少10%-25%的焦亚硫酸钠，从而减少so₂等有害物质的残留量，还可以矫正化学添加剂

对饼干风味的影响，有效提高饼干产品的质量。

3、医药工业：

含木瓜蛋白酶的藥物，如木瓜潤喉片、木瓜腸溶片（膠囊）、木瓜含片，具有消炎、利膽、止痛、助消化、提高免疫力等功效，進一步研究表明亦可用于检查红细胞表面及血型鉴别剂、治疗妇科病、青光眼、昆虫的叮咬等。

4、纺织工业：

羊毛的防缩：用木瓜蛋白酶处理过的羊毛，其抗张度比常规方法高，毛线手感柔软，舒适、抗收缩、抗张强度等效果收缩性为0；还可用于蚕的脱胶和蚕丝的提炼。

5、皮革工业：

利用木瓜蛋白酶制成皮的脱毛剂，鞣制皮革，经本品鞣制的皮革，毛孔细致光亮。

6、饲料工业：

分解饲料中蛋白质成氨基酸，增加营养物质的渗出量，利于家禽对蛋的吸收和利用，同时补充动物内源酶不足，提高饲料利用率及降低饲料成本，增强食欲，进而促进动物生长，提高日增重及成活力，还可以作为蔬菜水果高级复合肥料的添加剂。

7、日化行业：

用于香皂、肥皂、洗涤剂、洗衣粉、洗手液等，衣物被血渍、牛奶、果汁、酱油油脂等污染后，如用普通洗涤剂，则一般很难消除这些污渍。如若在洗涤剂中加入蛋白酶可使汗渍、血渍容易除去，去污力强，除菌消毒、安全放心。

8、化妆品行业：

木瓜酶作用于人体皮肤老化角质层，促使其分解退化、去除达到嫩肤效果及促进细胞生长的效果，且木瓜酶水解物在皮肤表层形成一层氨基酸衍生物薄膜，使肌肤保持润湿与光滑；木瓜酶易于与形成色斑的黑色素中的铜离子形成络合物，减少黑色素的形成和去除色斑的黑色素，且木瓜酶水解的三肽物质可直接抑制形成黑色素的酪氨酸活性、消除自由基作用，从而达到美白去斑的效果

9、此外还可加入牙膏、漱口水、牙粉等，可清洁口腔，除去牙垢和牙结石，与其它溶剂配合可制成隐形眼镜的清洁消毒剂以及感光胶片银的回收等。

活力：

酶活力定义：紫外光光度法：在测定条件（ 37 ± 0.2 ；pH值7.0）每分钟水解酪蛋白释出的三氯乙酸可溶物在275nm波长有吸光度与1微克酪氨酸的吸光度相当时，所需的酶量即为一个活力单位，用u/g表示。

产品规格：

该产品符合美国食品化学药典（fcc）、轻工业部行业标准的食用级酶规格标准。

精制木瓜蛋白酶	300万u/g
精制木瓜蛋白酶	200万u/g
精制木瓜蛋白酶	100万u/g
精制木瓜蛋白酶	80万u/g
精制木瓜蛋白酶	65万u/g
精制木瓜蛋白酶	40万u/g
精制木瓜蛋白酶	20万u/g
精制木瓜蛋白酶	10万u/g

使用条件：

最适温度：50—55

最适 pH值：6.5

储存：

建议在阴凉干燥的环境下避光保存。

贮藏过久或贮藏条件不利，会使酶活不同程度的降低；如温度湿度过高，则需要在使用时适当的增加使用量。

安全：

木瓜蛋白酶属于纯天然的酶制剂，是蛋白质，食用酶制剂的食品如同食用含有蛋白质类食物一般，对人体有益无害。

对于部分敏感人群，如直接摄入高浓缩的酶粉或雾滴，有可能引起过敏，过长时间接触有可能刺激皮肤、眼睛和粘膜组织。在操作过程中建议配戴口罩、眼罩等防护用具，剩余或洒出的酶粉需及时处理，对于大量洒出的酶粉应轻轻扫回容器，少量则用真空吸走或用水浸湿清理。

木瓜蛋白酶是一种生物活性物质，易受重金属离子（ fe^{3+} 、 cu^{2+} 、 hg^{+} 、 pb^{+} 等）和氧化剂的抑制及破坏作用，在贮存或使用过程中应避免与之接触。

包装：

铝塑袋包装， $1kg \times 10$ 包/箱； $1kg \times 20$ 包/箱。

本产品的类别是木瓜蛋白酶，型号是食品级，品牌是庞博，酶活力是10，酶活力保存率是99（%），砷含量是0.001（%），有效物质含量是99（%），重金属是0.001（%），产品规格是 $1kg \times 20$