

木瓜蛋白酶生产厂家

产品名称	木瓜蛋白酶生产厂家
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	220.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南郑州二七区万客来食品城
联系电话	0371-56607989 18037793221

产品详情

食品级木瓜蛋白酶 高活力木瓜蛋白酶 木瓜蛋白酶价格 木瓜蛋白酶生产厂家
供应食品级木瓜蛋白酶 木瓜蛋白酶应用 我们公司提供的食品级质量保证，量大从优，一直受到新老客户的支持与好评，欢迎广大新老顾客前来订购：18037793221，qq：1610262249。

【木瓜蛋白酶在各行业中的应用】

- 1.医药工业应用：含有木瓜蛋白酶的药品，能起到抗癌、肿瘤、淋巴性白血病、原菌和寄生虫、结核杆菌等，可消炎、利胆、止痛、助消化。治疗妇科病、青光眼、骨质增生、刀伤口愈合、血型鉴别、昆虫叮咬等。
- 2.食品工业应用：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。
- 3.美容化妆品应用：将木瓜蛋白酶加入到含有蛋白质和油脂的化妆品中，具有独特的美白嫩肤、美颜保健、祛斑除污垢、促进血液循环、改善肌肤等功效，提高产品档次。可制成减肥茶、美容护肤品等。
- 4.日化品工业应用：
用于香皂、肥皂、洗涤剂、洗衣粉、洗手液等，去污力强，除菌消毒、安全放心。
- 5.饲料工业应用：用于饲料添加剂，开发蛋白源，利于吸收，提高饲料的利用率，节约成本，有助于牲畜消化，加速生长。如在猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、鱼、虾等饲料中添加。还可以作为蔬菜水果高级复合肥料的添加剂。
- 6.皮革工业应用：利用木瓜蛋白酶制成脱毛剂，鞣制皮革，具有毛孔细腻，皮纹光亮效果。纺织工业应用：可用于处理羊毛、蚕蛹脱胶、蚕丝精炼，能达到手感柔软、舒适、抗收缩、抗张强度等效果。

食品级木瓜蛋白酶 郑州天顺食品添加剂有限公司销售中心本着互惠互利，共创双赢的原则，愿与国内各大食品企业携手合作，共谋发展。欢迎各界朋友莅临参观、指导和业务洽谈