

# 食品级中性蛋白酶

产品名称	食品级中性蛋白酶
公司名称	河南莲花酶工程有限公司
价格	14000.00/吨
规格参数	品牌:莲花 型号:中性蛋白酶
公司地址	河南省周口项城市天安大道东段358号
联系电话	03944262866 15938681209 15938681209

## 产品详情

### 中性蛋白酶

河南莲花酶工程有限公司中性蛋白酶，采用枯草芽孢杆菌经液体深层发酵精制而成。为固体剂型，适用于皮革、丝绸、洗涤用品、烘焙、奶制品等工业。其产品质量执行GBT 23527--2009标准

### 产品特性

中性蛋白酶作用方式：本品能将蛋白质迅速水解为胨、肽类，最后成为氨基酸。

中性蛋白酶有效作用温度：400C-500C,最适合作用PH6.5--1.5。

### 产品规格

项目	指标
外观	黄褐色粉末
酶活力	30000u/g,50000u/g或50000u/g以上

水分	8%
细度	80%以上通过40目
酶存活率	250C保存6个月

### 酶活力定义及参考用量

1g固体酶粉在300C，PH7.5条件下，1min水解酪蛋白产生酪氨酸所需酶量为一个酶活力单位，以u/g表示。

参考用量：皮革脱毛150-300u/g，皮革软化8-15u/g。

### 包装储存与运输

本品为编织袋包装，25KG/袋、2KG/袋或塑料袋包装，并可根据客户要求进行包装。

本品为生物活性物质，在储存与运输中应避免强光、高温，防止太阳直晒、淋雨，储存在阴凉干燥处。

河南莲花酶工程有限公司真诚为您服务，欢迎前来公司咨询、洽谈、订货。

电话：0394-4264568 15938601209

地址：项城市天安大道