

# 食品级酸性蛋白酶制剂固体剂型

产品名称	食品级酸性蛋白酶制剂固体剂型
公司名称	河南莲花酶工程有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:莲花 型号:酸性蛋白酶
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

### 酸性蛋白酶

#### 产品简述

真菌酸性蛋白酶是有黑曲霉优良菌种经发酵提炼而成，它能在低ph条件下，有效水解蛋白质，广泛应用于谷物原料酒精、白酒、皮革加工、饲料添加、食品酿造等行业。

#### 作用原理

酸性蛋白酶的活性中性含有天门冬氨酸的蛋白酶，可切开广泛氨基酸所构成的肽键，优先切开两端的芳香族氨基酸与其他氨基酸所构成的肽键，产物为小肽和氨基酸。

#### 产品特征

- 1、温度范围：有效温度范围30-650c，最适作用温度范围在40-500c之间。
- 2、ph值范围：有效ph范围2.0-6.0，最适ph值范围2.5-3.5直接。
- 3、金属离子对酶活性的影响：酸性蛋白酶可按ca<sup>2+</sup>、mn<sup>2+</sup>、mg<sup>2+</sup>、zn<sup>2+</sup>、fe<sup>2+</sup>有激活作用，对金属整合剂edta、重金属和巯基试剂不敏感，作用于丝氨酸的试剂如磺酰卤化物会使其失活。

#### 产品性能

1、产品规格：液体型活力10万u/ml，固体型活力10万、20万、50万/g。

液体酶ph (250c)：7.0-9.0，容重：1.25g/ml;固体细度(0.4mm标准筛通过率)：80%。

2、酶活力定义：1g固体酶粉(或1ml液体酶)，在 $400c \pm 0.20c$ ，ph3.0条件下，1min水解酪蛋白产生1ug酪氨酸，即为1个酶活力单位，以u/g (u/ml)表示。

3、产品表示：执行中华人民共和国国家标准gb/t23527-2009。

## 应用方法

1、在谷物发酵生产酒精中，用量一般为0.05-0.15l/t原料(酶活力以

10万单位计，下同)。间歇发酵在进料1/3时加入，连续发酵在相当于首个发酵罐的罐体中加入。

2、在醋、酱油、黄酒、白酒等食品酿造中，酸性蛋白酶能促进菌体生长，提高曲的发酵能力有明显作用，可达到提高原料利用率，改善风味的作用。推荐加量0.15-0.2l(kg)/t原料，在制曲或发酵开始时加入。

3、在羊毛减量细化中，酸性蛋白酶可以破坏羊毛纤维表面的鳞片，使羊毛不宜毡缩，有利于染色，作为小剂量试验的起始最适使用条件：0.6-2.0% (owf)，ph3.0-3.5，温度40-500c，浴比1：20-40，处理60-90分钟，减量率达1-4%。

4、在饲料复合酶中，该酶所占的添加量一般为0.01-0.05kg/t全价料。

5、在单细胞蛋白饲料生产中，添加量0.1-0.2l(kg)/t原料，同菌种泼洒到灭过菌已冷却的料醅中，拌匀后入池发酵，可增加蛋白含量4-10%。

## 包装储存

液体为塑料桶包装，25kg/桶，固体为编织袋包装，20kg/袋。

本品为生物活性物质，高温、强酸、强碱会引起酶失活，因此在运输和储存过程中，液体酶应避免日光暴晒，固体酶需避免暴晒和雨淋。仓库应保持清洁、阴凉和干燥。