

优质厂家现货直发碱性蛋白酶9014-01-1食品添加

产品名称	优质厂家现货直发碱性蛋白酶9014-01-1食品添加
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	型号:工业级 包装:25公斤/袋 发货地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街
联系电话	15927657172 15927657172

产品详情

碱性蛋白酶

性状：淡黄色固体粉末 淡黄色液体

CAS号：9014-01-1

分子式：C₂H₃NaO₂S

产品含量: 90%

化学式: C₂H₃NaO₂S

质量标准: 5千-20万

包装规格: 25公斤/袋

砷含量 0.0004%

有效物质含量 90%

重金属 0.0004%

用途：主要应用领域：洗涤剂、制革、丝绸、饲料、食品、环保等 [2]

其应用主要围绕其水解蛋白质肽键的功能展开，生产生活中，有几个主要的需求：1 使复杂的大分子蛋白质结构变成简单的小分子肽链或者氨基酸，从而变得易于吸收或洗去，比如食品、洗涤剂、饲料等领

域。2 部分破坏蛋白质结构，使物质组分之间实现分离，这在皮革、丝绸等含蛋白质丰富的材料加工时十分有效，3 促进环境污染物降解，用于环保领域 4 蛋白酶既能催化水解反应，也能催化其逆反应，而且具备高度的活性和专一性，非常适合工业对某些特定分子的生产需求。用途：广泛应用于食品、酿造、丝绸、制革等行业。

应用领域：

- 1、碱性蛋白酶是一种无毒、无副作用的蛋白质，属于丝氨酸型内切蛋白酶，应用在食品行业可水解蛋白质分子肽链生成多肽或氨基酸，形成具有独特风味的蛋白质水解液。
- 2、碱性蛋白酶成功应用于洗涤剂用酶工业，可添加在普通洗衣粉、浓缩洗衣粉和液体洗涤剂当中，既可用于家庭洗衣，也可用于工业洗衣，可以有效的去除血渍、蛋类、乳制品、或肉汁、菜汁等蛋白类的污渍，另外也可作为医用试剂酶清洗生化仪器等。
- 3、在生物技术领域，碱性蛋白酶可作为工具酶用于核酸纯化过程中的蛋白质（包括核酸酶类）去除，而对DNA无降解作用，避免对DNA完整性的破坏。

包装：1公斤/袋,25公斤/袋