

木瓜蛋白酶生产厂家木瓜蛋白酶报价

产品名称	木瓜蛋白酶生产厂家木瓜蛋白酶报价
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	32.00/千克
规格参数	品牌:木瓜蛋白酶厂家 型号:食品级木瓜蛋白酶 产地:河北木瓜蛋白酶
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

木瓜蛋白酶厂家，木瓜蛋白酶生产厂家，木瓜蛋白酶，木瓜蛋白酶价格，木瓜蛋白酶报价

木瓜蛋白酶在食品添加剂、工业、农业、饲料行业等方面的用途、用法和用量如下：

在食品添加剂方面，木瓜蛋白酶广泛用于肉类嫩化、啤酒去苦、果汁澄清和烘焙等方面。它能水解蛋白质和多肽，使肉类更加嫩滑，同时也能分解啤酒中的苦味物质，提高啤酒的品质。在果汁加工中，木瓜蛋白酶可以分解果胶和蛋白质，提高果汁的澄清度和提取率。

在工业方面，木瓜蛋白酶被用于皮革脱毛、丝绸和羊毛的处理。它能够分解蛋白质，提高材料的加工性能和使用寿命。此外，木瓜蛋白酶还可以用于生物降解塑料和其他环保材料的制备。

在农业方面，木瓜蛋白酶可以作为植物生长调节剂使用，促进作物的生长和发育。此外，它还可以用于畜禽养殖中，提高饲料利用率和动物生长性能。

在饲料行业方面，木瓜蛋白酶可以作为添加剂使用，提高饲料中蛋白质的消化吸收率。此外，它还可以用于动物屠宰前后的排酸过程，提高肉质和口感。

具体用法和用量视应用领域而定。在食品添加剂方面，木瓜蛋白酶的用量通常为每公斤肉类添加200-500毫克或每升啤酒添加50-200毫克。在工业方面，木瓜蛋白酶的用量根据具体材料和处理要求而定。在农业和饲料行业中，木瓜蛋白酶的具体用量

应根据不同动物的需要进行调整。