酸性蛋白酶生产厂家酸性蛋白酶报价

产品名称	酸性蛋白酶生产厂家酸性蛋白酶报价
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	70.00/千克
规格参数	品牌:酸性蛋白酶厂家 型号:食品级酸性蛋白酶 产地:河北酸性蛋白酶
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

酸性蛋白酶厂家，酸性蛋白酶生产厂家，酸性蛋白酶，酸性蛋白酶价格，酸性蛋白酶报价

酸性蛋白酶是一种由黑曲霉经受控发酵过程获得的酶，能在pH值为酸性的条件下水解蛋白质为氨基酸和多肽。它具有优良的酶活力，在动植物蛋白水解、提高食品风味和营养价值、促进酵母生长、提高出酒率和提高发酵速度等方面有广泛的应用。

在食品工业中，酸性蛋白酶可以用于生产面包、糕点、香肠等食品的改良剂，以及酱油酿造中的氨基酸含量提高剂。它能改善食品的口感和营养价值，提高食品的品质和风味。在具体使用时，建议每克原料添加5-l0U，在酱油酿造中建议每克原料添加25U。

在酒精工业中，酸性蛋白酶可以用于酒类发酵中，能促进酵母生长，加快发酵速度，提高出酒率。同时也可以用于制作含酶饲料，提高饲料的营养价值、利用率，促进畜、禽生长和增重。

此外，酸性蛋白酶还可以用于纺织皮革工业的皮毛软化和羊毛染色，以及提高上色率、增强光泽感。

总的来说，酸性蛋白酶是一种具有广泛应用的酶制剂，在食品、工业、农业和饲料行业中都有广泛的应用。在使用时，需要根据具体的产品要求和用途来决定用量和使用方法。