

优选工厂 食品级木瓜蛋白酶 酶10万活力 酒类澄清剂 肉类嫩化剂

产品名称	优选工厂 食品级木瓜蛋白酶 酶10万活力 酒类澄清剂 肉类嫩化剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/千克
规格参数	型号:食品级 包装:25公斤 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 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

中文名 木瓜酶

英文名 Papain

别名 木瓜酶

番瓜酵素

英文别名 Papain

CAS 9001-73-4

EINECS 232-627-2

化学式 C₉H₁₄N₄O₃

分子量 226.23246

闪点 29 °C

物化性质 白色至浅棕黄色无定形粉末，有一定吸湿性，或为液体。

用途：木瓜蛋白酶是一种含巯基(-SH)肽链内切酶，有一定吸湿性，水溶液或淡黄色，有时呈乳白色。CAS号：9001-73-4

木瓜蛋白酶分很多活力，需提供具体活力和用途

1) 木瓜蛋白酶可用作食品工业在的加工助剂（酶制剂）酶活力 还有10万 20万、100万

2) 鸡、猪、牛、海产品、血制品、大豆、花生等动植物蛋白酶解

3) 肉类嫩化剂、酒类澄清剂、饼干松化剂、面条稳定剂、保健食品、酱油酿造及酒类发酵剂

包装：25公斤/桶用作食品工业在的加工助剂