

# 夏盛 菠萝蛋白酶 食品添加剂

产品名称	夏盛 菠萝蛋白酶 食品添加剂
公司名称	宁夏夏盛实业集团有限公司
价格	759.00/kg
规格参数	
公司地址	银川市金凤区长城中路349号
联系电话	0951-5922336 15309519652

## 产品详情

### 菠萝蛋白酶

#### 产品描述

菠萝蛋白酶是从菠萝果茎、叶、皮等部分经精制、提纯、浓缩干燥等生物技术手段制得的一种纯天然植物蛋白酶，属于巯基水解蛋白酶，使多肽类水解为低分子量的肽类，能进行蛋白质水解等各种生化反应。

#### 作用机理

菠萝蛋白酶的主要成分是一种含巯基的蛋白酶，其活性中心为巯基（-SH），可作用于大分子的蛋白质，将其水解成易于吸收的小分子肽或氨基酸。

#### 主要应用领域

本产品可广泛应用于焙烤行业、蛋白加工行业、保健品行业、医药工业、化妆品工业等领域。

#### 例如：

- 应用在焙烤食品行业：将菠萝蛋白酶加入生面团中，可使面筋降解，生面团被软化后易于加工。并能提高饼干与面包的口感与品质。
- 应用在蛋白加工行业，可将动植物蛋白质的大分子蛋白质水解为易吸收的小分子氨基酸和蛋白质。可以提高蛋白质的利用率，改善感官色泽，提高营养价值。可广泛地应用于肉制品的精加工、肉类的嫩化、植物分离蛋白、多肽生产。
- 应用在保健品行业，用于酵素食品和消化食品，促进人体对营养物质的消化吸收。
- 应用在医药行业，在生物制药领域使用辅助消炎、止痛、助消化，提高免疫力等。

5. 应用在化妆品行业，去除人体皮肤老化角质层，促进批复新陈代谢。

## 酶活力定义

酶活单位(U)定义：1g固体酶粉，于37℃、pH7.0条件下，每分钟水解酪蛋白产生1g的酪氨酸所需酶的量，即为1个酶活力单位，以U/g表示。

## 产品规格

规格：500,000 U /g，亦可根据客户要求定制。

## 作用条件

最适温度范围：40 -55℃                      最适pH范围：6.0-8.0

有效温度范围：10 -60℃                      有效pH范围：5.0-11.0

## 质量标准

序号	项目	指标
1	细度（40目标准筛通过率），%	80
2	干燥失重，%	8.0
3	铅(Pb)/(mg/kg)	5.0
4	总砷(以As计)/(mg/kg)	3.0
5	菌落总数/(CFU/g)	50000
6	大肠菌群/(CFU/g)	30
7	大肠埃希氏菌 (MPN/g) (CFU/g)	<10 3.0
8	沙门氏菌 (25g)	不得检出
9	产品外观	浅黄色固体粉末
10	执行标准	GB1886.174

## 使用量

一般的推荐加量为每吨原料加入0.01-0.5kg酶制剂。然而，由于应用领域和各工厂原料组成及工艺参数的差异，本品的最佳添加方式和最佳添加量应通过试验来确定。

## 使用安全

酶制剂是蛋白质，吸入灰尘或悬浮微粒可能会产生过敏作用，导致人们产生过敏反应。如果长时间接触某些酶，可能会刺激皮肤、眼睛和粘膜；飞溅和强烈搅动可能造成可吸入的粉尘。建议穿戴具有保护作用的衣服、手套和眼睛或脸部保护物。

## 包装与储存

1. 包装：20kg/桶

2. 本产品为活性生物制剂，运输、贮存过程中应避光、低温、干燥、通风。

3. 本产品原封装在15℃以下低温阴凉干燥环境，保质期12个月。

