

夏盛 碱性蛋白酶 食品添加剂

产品名称	夏盛 碱性蛋白酶 食品添加剂
公司名称	宁夏夏盛实业集团有限公司
价格	121.00/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

碱性蛋白酶

产品描述

本产品是通过选育的地衣芽孢杆菌经深层液体发酵、提取浓缩、干燥精制而成的食品级酶制剂，它是指在碱性条件下能够水解蛋白质肽键的酶，其应用广泛，主要围绕其水解蛋白质肽键的功能展开。

作用机理

碱性蛋白酶，由于其活性中心含丝氨酸，故属于一种丝氨酸内切蛋白酶，它能水解蛋白质分子的肽链生成多肽和氨基酸，具有较强的分解蛋白质的能力，还具有水解酯键、酰胺键和转酯及转肽的功能，在有机溶剂中可催化多肽的合成。

主要应用领域

本产品可广泛应用于蛋白加工、调味品生产、医药行业等领域。

例如：

1. 应用于植物蛋白加工中，如小麦、花生、大豆、玉米等植物蛋白的水解。蛋白酶的使用可以将植物蛋白水解产生分子量相对较低的多肽，提高蛋白质的营养价值，提高消化利用效率。
2. 应用于动物蛋白加工行业和水产品加工行业，可以提高蛋白质的有效利用率，蛋白酶水解的动物蛋白有肉质感强、香味浓郁等特点。
3. 应用于调味品生产中，可以产生高含量的氨基酸，改善水解物的风味、香味浓郁，无苦味。

4. 应用于软骨素的生产中，可有效提高产物的收率和纯度。
5. 应用于肝素钠的生产中，可以提高分子均一性和产品的纯度。

酶活力定义

酶活单位(U)定义：1g固体（或1ml液体酶）酶粉，在40℃、pH10.5条件下，1min水解酪素产生1g酪氨酸为一个酶活力单位，以U/g(或U/ml)表示。

产品规格

规格：200,000 U/g，亦可根据客户要求定制。

作用条件

有效温度范围：20℃ -60℃ 有效pH范围：8.0-12.0

最适温度范围：40℃ -50℃ 最适pH范围：10.0-11.0

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/(20CFU/g)	50000
6	大肠菌群/(CFU/g)	30
7	大肠埃希氏菌 (CFU/g) (MPN/g)	<10 3.0
8	沙门氏菌 (25g)	不得检出
9	产品外观	乳白色至浅黄色固体粉末
10	执行标准	GB1886.174

使用量

一般的推荐加量为每吨原料加入0.1-10kg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。