

# 南宁庞博生物供应食品级大豆多肽水解酶、豆粕酶

产品名称	南宁庞博生物供应食品级大豆多肽水解酶、豆粕酶
公司名称	南宁庞博生物工程有限公司
价格	260.00/kg
规格参数	品牌:庞博生物 型号:B1 规格:食品级复配酶制剂
公司地址	南宁市国家经济技术开发区银凯工业园D栋
联系电话	0771-4868801转619

## 产品详情

### 大豆多肽水解酶

#### 概述：

大豆多肽水解酶是本公司自行研制开发的一种针对大豆分离蛋白水解的专用复合酶制剂。主要由蛋白内切酶、蛋白外切酶和风味酶等组成。大豆多肽水解酶改善大豆分离蛋白水解产物肽的风味，使其具有淡豆香味、无苦味、口感淡，在蛋白质食品加工中具有广泛作用。

#### 产品特点：

- 1、大豆多肽水解酶作为一种复合蛋白酶制剂，具有纯天然、安全无毒、水解能力强等特点。
- 2、大豆多肽水解酶在功能食品中有着广泛的应用,能有效提高功能性食品的功效,改善外观效果和适口性,延长产品有效期。
- 3、大豆多肽水解酶应用于大豆蛋白水解，水解时间短、水解效果好、多肽转化率高、风味佳，能提高生产效率、改善品质、增强风味和营养价值。
- 4、大豆多肽水解酶通过采用生物工程技术,微滤、超滤膜分离及真空冷冻干燥技术，严格控制微生物的数量，产品质量达到食品级的质量标准。

产品性状：淡黄色或白色固体粉末

应用领域：

- 1、大豆多肽水解酶的水解产物所含氨基酸平衡性良好，可用于生产酸奶、干酪、醋、酱油和火腿等食品。
- 2、大豆多肽水解酶的水解产物肽具有易消化吸收、能迅速供给机体能量、无蛋白变性、无豆腥味，无残渣、液体粘性小和受热不凝固等特性，可在食品、医药、日用化工等领域中应用。

使用条件：

物料浓度9%~10%，加酶量1%~3%（以物料量计），pH值6.5~7.0，水解温度55℃，水解时间18~10h(根据生产要求确定)。