

郑州宏兴食品级酶制剂碱性蛋白酶 碱性蛋白酶作用

产品名称	郑州宏兴食品级酶制剂碱性蛋白酶 碱性蛋白酶作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	96.00/公斤
规格参数	作用:酶制剂 规格:25公斤/桶 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

碱性蛋白酶 96元/公斤 25公斤每桶 20万酶活力 作用：酶制剂

【碱性蛋白酶用途】蛋白质酶解洗涤剂、食品、酿造、丝绸、制革等行业。碱性蛋白酶，指在碱性条件下能够水解蛋白质肽键的酶，pH在9~11范围内。广泛应用于洗涤剂、食品、医疗、酿造、丝绸、制革等行业。

【产品简介】

碱性蛋白酶，又称丝氨酸蛋白酶。黄褐色粉末，呈粉末状，也有部分呈微球状。**【碱性蛋白酶应用范围】**

大豆多肽及大豆磷脂功能食品

将大豆蛋白（大豆分离蛋白或大豆浓缩蛋白等）水解为大豆多肽，提高大豆蛋白的溶解性及功能特性，用作饮料、奶制品、老年及婴幼儿食品的蛋白补充剂和营养补充剂。

酵母抽提物

碱性蛋白酶配合风味酶用于酵母提取物，提高终产品的蛋白质利用率及风味。

动物来源蛋白抽提物及肉味香精基料

碱性蛋白酶配合风味酶使用对原料肉、肉渣、骨、血、鱼胶原蛋白等动物蛋白的水解，能使原料较彻底的水解终产品较高的蛋白质利用率，及产品风味醇厚自然，毫无苦味之干扰。

洗涤行业

碱性蛋白酶可加入洗涤剂的配方中，血液和蛋白质用具去污，辅助除去蛋白质为主的污点，通过添加碱性蛋白酶的洗涤剂可以大幅度地提高洗涤去污能力，特别对血渍、汗渍、奶渍、油渍等到蛋白类污垢，还可达到护理织物、增白增艳的独特功效，具有独特的洗涤效果纺织工业中它可以用于生丝精练。

皮革行业

利用碱性蛋白酶可制成脱毛剂，经鞣制的皮革，脱毛干净，粒面清晰，无明显损伤，毛孔细致光亮。饲料行业分解饲料中蛋白质成氨基酸，增加营养物质的渗出量，利于家禽对蛋的吸收和利用，同时补充动物内源酶不足，提高饲料利用率及降低饲料成本，增强食欲，进而促进动物生长，提高日增重及成活力，还可以作为蔬菜水果复合肥料的添加剂。

医药原料提取

碱性蛋白酶可应用于肝素、硫酸软骨素的提取。

【产品贮存】碱性蛋白酶贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。