

食品级酶制剂木瓜蛋白酶价格

产品名称	食品级酶制剂木瓜蛋白酶价格
公司名称	郑州豫兴食品添加剂有限公司
价格	50.00/公斤
规格参数	作用:酶制剂 规格:1公斤/袋 10公斤/箱 型号:食品级
公司地址	河南省郑州市金水区天伦路9号院3号楼2单元6层45号
联系电话	18203997137

产品详情

木瓜蛋白酶 10万U/g 50元每公斤 CAS: 9001-73-4

20万U/g 100元每公斤 1公斤/袋 10公斤/箱

作用:酶制剂

型号:食品级

包装:10公斤/箱(内衬聚乙烯袋)

性状:乳白色至微黄色粉末

用途:酶制剂

酶活力:10万u/g 20万U/g

【产品名称】木瓜蛋白酶

【英文名称】Papain

【产品酶活力】20万U/g。

【产品性状】

木瓜蛋白酶为乳白色至微黄色粉末,具有木瓜特有的气味,稍具有吸湿性。水解蛋白质能力强,但几乎不能分解蛋白胨,易溶于水,甘油,不溶于一般的有机溶剂,耐热性强。可利用酶促反应,使食品大分子的蛋白质水解成小分子肽或氨基酸。用于水解动植物蛋白、制成嫩肉粉、水解羊胎素、水解大豆、饼干松化剂、面条稳定剂、啤酒饮料澄清剂、口服液、保健食品、酱油酿造及酒类发酵剂等。有效转化蛋白质的利

用，大大提高食品营养价值，降低成本。有利于人体的消化和吸收。

【产品用途】

1、木瓜蛋白酶食品工业：利用木瓜蛋白酶的酶促反应，可把食品中大分子的蛋白质水解成易于吸收的小分子肽或氨基酸，广泛适用于如：鸡、猪、牛、海食品、血制品、大豆、花生等动植物蛋白酶解、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等，即可提高食品的营养价值，又可降低成本。

2、饼干行业：降低面团湿筋度、改良面团可塑性及理化性质，同时使蛋白质大分子水解成短肽和氨基酸，从而有利于糖类和氨基类物质进行复杂的美拉德反应，使食品上色快，色泽悦目有油润光鲜感，疏松酥脆容比力大，断面网状结构明显，层次好；裂饼、碎饼率降低，饼形端正饱满不缩身，花纹清晰，饼面光滑；并且可以相应减少10%-25%的焦亚硫酸钠，从而减少SO₂等有害物质的残留量，还可以矫正化学添加剂对饼干风味的影响，有效提高饼干食品的质量。

郑州豫兴食品添加剂有限公司欢迎新老客户咨询下单洽谈！

【产品包装】木瓜蛋白酶内用两层聚乙烯塑料袋，外用纸板圆桶包装。净含量25kg。

【产品贮存】木瓜蛋白酶贮存于干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。