

木瓜蛋白酶 礼来 淡黄色

产品名称	木瓜蛋白酶 礼来 淡黄色
公司名称	湖州礼来生物技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:礼来 外观性状:淡黄色 酶系活力:100万 (u/g)
公司地址	湖州市八里店镇曹报村D幢办公楼809室、810室(吴兴科技创业园)
联系电话	86-05722611500

产品详情

品牌	礼来	外观性状	淡黄色
酶系活力	100万 (u/g)	温度适用范围	10-55 ()
产品标准	12323	保质期	18 (月)

木瓜蛋白酶

概述：

木瓜蛋白酶是采用生物工程技术从番木瓜植物未成熟的果实中提炼而得的纯天然生物酶制品，它是由212个氨基酸组成，分子量为21000，属于含巯基（—sh）肽链内切酶，具有蛋白酶和酯酶的活性，有较广泛的特异性，对动植物蛋白、多肽、酯、酰胺等有较强的酶解能力，同时还具有合成的能力，可把蛋白质水解物再合成蛋白质类物质，这种能力可用来改善动植物蛋白的营养价值或功能性质。

产品特点：

- 1、采用先进的生物工程技术、膜分离技术及真空冷冻干燥技术，并成功开发专有酶保护技术，减少了加工过程中酶活力的损失，生产木瓜蛋白酶酶活力超过350万单位/克，超过国外最高水平。
- 2、以美国药典标准及中国现行标准组织生产，依照国际质量认证体系要求，建立严格的质量控制体系，严格控制产品中微生物，达到国家出口食品卫生标准。
- 3、解决超滤技术在木瓜蛋白酶上的高效分离，在常温下提取木瓜蛋白精酶，木瓜浆蛋白酶回收率达90%以上，提高了酶的回收率，降低成本。

产品性状：淡黄色或白色固体粉末

应用领域：

、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，广泛应用于如：鸡、猪、牛、海产品、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，使产品上色快，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，有效提高饼干产品的质量。

3、医药工业：

含木瓜蛋白酶的药品，如木瓜润喉片、木瓜肠溶片（胶囊）、木瓜含片，具有消炎、利胆、止痛、助消化、提高免疫力等功效，进一步研究表明亦可用于检查红细胞表面及血型鉴别剂、治疗妇科病、青光眼、昆虫的叮咬等。

4、纺织工业：

羊毛的防缩：用木瓜蛋白酶处理过的羊毛，其抗张度比常规方法高，毛线手感柔软，舒适、抗收缩、抗张强度等效果收缩性为0；还可用于蚕的脱胶和蚕丝的精炼。

5、皮革工业：

利用木瓜蛋白酶制成皮的脱毛剂，鞣制皮革，经本品鞣制的皮革，毛孔细致光亮。

6、饲料工业：

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高级复合肥料的添加剂。

7、日化行业：

用于香皂、肥皂、洗涤剂、洗衣粉、洗手液等，衣物被血渍、牛奶、果汁、酱油油脂等污染后，如用普通洗涤剂，则一般很难消除这些污渍。如若在洗涤剂中加入蛋白酶可使汗渍、血渍容易除去，去污力强，除菌消毒、安全放心。

8、化妆品行业：

木瓜酶作用于人体皮肤老化角质层，促使其分解退化、去除达到嫩肤效果及促进细胞生长的效果，且木

瓜酶水解物在皮肤表层形成一层氨基酸衍生物薄膜，使肌肤保持润湿与光滑；木瓜酶易于与形成色斑的黑色素中的铜离子形成络合物，减少黑色素的形成和去除色斑的黑色素，且木瓜酶水解的三肽物质可直接抑制形成黑色素的酪氨酸活性、消除自由基作用，从而达到美白去斑的效果

9、此外还可加入加牙膏、漱口水、牙粉等,可清洁口腔，除去牙垢和牙结石，与其它溶剂配合可制成隐形眼镜的清洁消毒剂以及感光胶片银的回收等。

活力：

酶活力定义：紫外光分光光度法：在测定条件（ 37 ± 0.2 ；pH值7.0）每分钟水解酪蛋白释出的三氯乙酸可溶物在275nm波长有吸光度与1微克酪氨酸的吸光度相当时，所需的酶量即为一个活力单位，用u/g表示。

产品规格：

该产品符合美国食品化学药典（fcc）、轻工业部行业标准的食用级酶规格标准，并可按照客户需要提供各种酶活力单位的木瓜蛋白酶。

精制木瓜蛋白酶 300万u/g

精制木瓜蛋白酶 200万u/g

精制木瓜蛋白酶100万u/g

精制木瓜蛋白酶 80万u/g

精制木瓜蛋白酶65万u/g

精制木瓜蛋白酶40万u/g

精制木瓜蛋白酶20万u/g

（还可根据客户要求提供酶活单位为tu/mg、usp unit/mg、iu/mg、mu/mg的木瓜蛋白酶产品）

使用条件：

1、最适温度：50—55

2、最适 pH值：6.5

3、酶的最适添加量必须按照具体生产情况而定，详情请来函或来电咨询。