

嫩肉酶生产厂家 嫩肉酶厂家

产品名称	嫩肉酶生产厂家 嫩肉酶厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:河北邯郸
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

嫩肉酶生产厂家 嫩肉酶厂家

嫩肉酶是一种取自番木瓜水果的水解蛋白酶，其主要成份是木瓜蛋白酶，使用安全可靠，是肉类加工行业进行产品深加工的一种优良蛋白酶制剂。

产品特点：

- 1、嫩肉酶采用生物工程技术,微滤、超滤膜分离及真空冷冻干燥技术，产品质量达到食品级的质量标准，并且具有纯天然、安全无毒、嫩化能力强等优势。
- 2、嫩肉酶主要成分木瓜蛋白酶本身就是蛋白质 一种众所周知的高营养物质、内含除蛋氨酸外的十九种常见氨基酸；它能将肉类中筋腱的主要成分胶原蛋白以及肌肉的主要成分肌动球蛋白降解成较小分子的多肽甚至氨基酸，使得筋腱丝和肌丝碎裂肉类变得鲜嫩爽滑，
- 3、嫩肉酶对各种肉质嫩化效果显著，用于处理牛肉，其鲜嫩之程度完全可与进口牛排肉媲美，提高了牛肉的经济价值和营养价值。

产品性状：淡黄色或白色固体粉末

应用范围：

1、制造家禽水解物，用嫩肉酶水解家禽肉、筋、骨制造家禽营养水解物，可使鸡腔骨、鸡头、下脚料等得到充分利用，使家禽的蛋白质利用率在90%以上，这种水解物保持家禽的特有风味和鲜味，营养的利用率大为提高，可用来调制保健食品、营养食品、高级调味品。

2、制造牛肉水解物，利用嫩肉酶对结缔组织中胶原蛋白的降解作用使牛肉水解，制成牛肉水解物，使包括牛筋及杂碎在内的牛肉水解的营养利用率在90以上。所制成的牛肉水解粉蛋白质含量可高达80，是一种高级营养食品原料，除牛肉外，其它肉类都可用本品加工成水解肉粉。

3、肉质嫩化剂，利用嫩肉酶温和地作用于硬韧肉质，其中的筋和肌肉会在烹调时发生部份水解，使和肉类嫩度有关的羟脯氨酸增加40，使口感柔嫩鲜美。

4、综合利用，利用嫩肉酶水解禽畜屠宰后产生的含蛋白质废料来生产优质饲料蛋白。肉骨上残存蛋白的回收，这部分肉质至少占骨头重量的5，用嫩肉酶处理可回收这些肉质，并可用于制造罐头肉和汤料，除去肉质的骨头用来制造明胶,可提高明胶产品的质量。

使用条件：

最适温度：50

最适 pH值：7.0