

木瓜蛋白酶生产厂家 食品级木瓜酶 木瓜蛋白酶厂家

产品名称	木瓜蛋白酶生产厂家 食品级木瓜酶 木瓜蛋白酶厂家
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

木瓜蛋白酶生产厂家 食品级木瓜酶 木瓜蛋白酶厂家

详细介绍：别名:番木瓜酶,木瓜朐酶,番瓜酵素,木瓜酶

性状：白色至浅黄色粉末，有一定吸湿性。

在各个行业的用途：1食品工业应用：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、高级口服液、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。

2美容化妆品工业应用：将木瓜蛋白酶加入到含有蛋白质和油脂的化妆品中，具有独特的美白嫩肤、美颜保健、祛斑除污垢、促进血液循环、改善肌肤等功效，提高产品档次。可制成减肥茶、美容护肤品等。

3日化品工业应用：用于肥皂、洗涤剂、洗衣粉、洗手液等，去污力强，除菌消毒、安全放心。

4饲料工业应用：用于饲料添加剂，开发蛋白源，利于吸收，提高饲料的利用率，节约成本，有助于牲畜消化，加速生长。如在猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、鱼、虾等饲料中添加。还可以作为蔬菜水果高级复合肥料的添加剂。

5皮革工业应用：利用木瓜蛋白酶制成脱毛剂，鞣制皮革，具有毛孔细腻，皮纹光亮效果。