

菠萝蛋白酶生产厂家 食品级菠萝酶 菠萝蛋白酶厂家

产品名称	菠萝蛋白酶生产厂家 食品级菠萝酶 菠萝蛋白酶厂家
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

菠萝蛋白酶生产厂家 食品级菠萝酶 菠萝蛋白酶厂家

菠萝蛋白酶

中文别名：菠萝蛋白酶;菠萝酶;菠萝蛋白酶;菠萝蛋白酶 20万单位;BROME LAINE 菠萝蛋白酶

物化性质

外观与性状：浅黄色无定形粉末，微有特异臭。

等电点pH值：9.35

最适pH值：6~8

最适温度：55℃。

储存条件：20℃

水溶解性：soluble

EPA化学物质信息：Bromelain, juice(9001-00-7)

主要作用原理：使多肽类水解为低分子量的肽类。尚有水解酰胺基键和酯类的作用。

应用（此应用介绍来自百度百科，仅供参考，最终解释权归本公司所有）

一、菠萝蛋白酶在食品加工业的应用

- 1、焙烤食品：将菠萝蛋白酶加入生面团中，可使面筋降解，生面团被软化后易于加工。并能提高饼干与面包的口感与品质。
- 2、干酪：用于干酪素的凝结。
- 3、肉类的嫩化：菠萝蛋白酶将肉类蛋白质的大分子蛋白质水解为易吸收的小分子氨基酸和蛋白质。可广泛地应用于肉制品的精加工。
- 4、菠萝蛋白酶在其它食品加工业中的应用，有人已经用菠萝蛋白酶来增加豆饼和豆粉的PDI值和NSI值，从而生产出可溶性蛋白制品及含豆粉的早餐、谷类食物和饮料。其它还有生产脱水豆类、婴儿食品和人造黄油；澄清苹果汁；制造软糖；为病人提供可消化的食品；给日常食品添味等。

二、菠萝蛋白酶在医药、保健品业的应用

1、抑制肿瘤细胞的生长

经相关临床研究观察表明，菠萝蛋白酶能抑制肿瘤细胞的生长。

2、对心血管疾病的防治

菠萝蛋白酶作为蛋白水解酶对心血管疾病的防治是有益的。它能抑制血小板聚集引起的心脏病发作和中风，缓解心绞痛症状，缓和动脉收缩，加速纤维蛋白原的分解。

3、用于烧伤脱痂

菠萝蛋白酶能选择性地除皮，使新皮移植得以尽早进行。动物实验证明，菠萝蛋白酶对邻近的正常皮肤无不良影响。局部使用抗生素不影响菠萝蛋白酶的效果。

4、消炎作用

菠萝蛋白酶在各种组织中能有效地治疗炎症和水肿（包括血栓静脉炎、骨骼肌损伤、血肿、口腔炎、糖尿病人溃疡及运动损伤），菠萝蛋白酶具有激活炎症反应的潜力。菠萝蛋白酶还可治疗腹泻。

5、增进药物吸收

将菠萝蛋白酶与各种抗生素（如四环素，阿莫西林等）联用，能提高其疗效。相关研究表明，它能促进抗生素在感染部位的传输，从而减少抗生素的用药量。据推断，对于抗癌药物，也有类似的作用。此外，菠萝蛋白酶能促进营养物质的吸收。

三、菠萝蛋白酶在美容化妆品业中的应用

菠萝蛋白酶具有嫩肤、美白去斑的优异功效。

基本作用原理：菠萝蛋白酶可作用于人体皮肤上的老化角质层，促使其退化、分解、去除，促进皮肤新陈代谢，减少因日晒引起的皮肤色深现象。使皮肤保养呈现良好白嫩状态。

四、菠萝蛋白酶制剂在饲料中的应用

将菠萝蛋白酶加入饲料配方或直接混合在饲料中，可以大大提高蛋白质的利用率和转化率，并能开发更广的蛋白源，从而降低饲料成本。

作用条件：

最佳温度： 53 ± 1

失活温度：65

最佳PH值：5.0 ~ 8.0 [1]

失活PH值：小于3.0和大与9.5

推荐用量：0.05 ~ 0.1%对蛋白质计

温度范围：50 ~ 60

作用PH值：6.0 ~ 9.0