

# 碱性蛋白酶生产厂家 食品级蛋白酶厂家

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 碱性蛋白酶生产厂家 食品级蛋白酶厂家                         |
| 公司名称 | 河北科隆多生物科技有限公司                              |
| 价格   | 80.00/公斤                                   |
| 规格参数 | 品牌:科隆多<br>型号:食品级<br>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

碱性蛋白酶生产厂家 碱性蛋白酶厂家 碱性蛋白酶 价格

碱性蛋白酶

碱性蛋白酶，指在碱性条件下能够水解蛋白质肽键的酶，最适pH在9~11范围内。广泛应用于洗涤剂、食品、医疗、酿造、丝绸、制革等行业。

用途

主要应用领域：洗涤剂、制革、丝绸、饲料、医药、食品、环保等

其应用主要围绕其水解蛋白质肽键的功能展开，生产生活中，有几个主要的需求：1 使复杂的大分子蛋白质结构变成简单的小分子肽链或者氨基酸，从而变得易于吸收或洗去，比如食品、洗涤剂、饲料等领域。2 部分破坏蛋白质结构，使物质组分之间实现分离，这在皮革、丝绸等含蛋白质丰富的材料加工时十分有效，3 促进环境污染物降解，用于环保领域 4 蛋白酶既能催化水解反

