

酸性蛋白酶

• 产品介绍

溢多利酸性蛋白酶系列产品是溢多利公司依据酒精行业酒母培养工艺特点，依托溢多利公司国家级研发工程中心的技术及人才优势，采用现代生物工程技术选育的黑曲霉菌种进行深层液体发酵、提取精制而成的一种能迅速产生大量游离氨基氮的优质酸性蛋白酶产品。

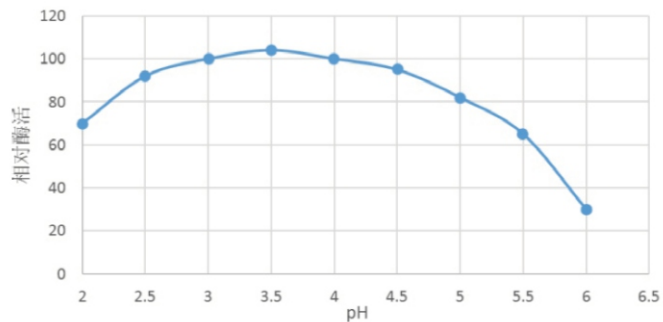
• 作用机理及功能

酸性蛋白酶是水解酶类的一种，能在微酸性的条件下，水解动、植物蛋白质，通过内切和外切的作用将蛋白质大分子分解成短肽和氨基酸。

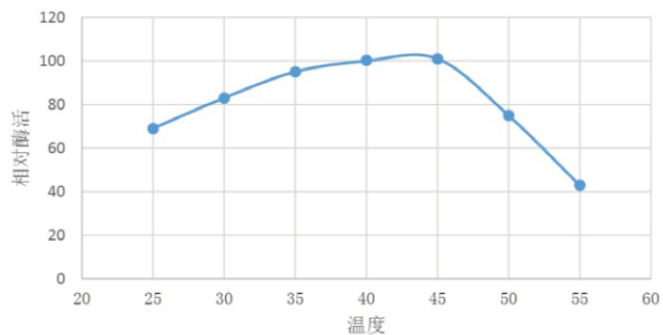
• 产品特点

- 水解效率高：在蛋白质水解过程中，先通过内切蛋白酶将蛋白质大分子分解成端2肽，同时在端肽酶的作用下，将短肽转化成氨基酸；
- pH范围广：本产品适用pH范围广，在pH值2.5-6.0的条件下可保持稳定的作用效果，最佳作用pH4.0-5.0；
- 作用温度宽：本产品适用20-50℃，超过50℃产品失活严重。

酸性蛋白酶pH曲线
相对酶活



酸性蛋白酶温度曲线



● 产品技术指标

| 项目 | 技术指标 |
|----------------|------------------------------|
| 蛋白酶活力 u/g (ml) | ≥100000u/ml |
| 适应pH | 适应pH范围2.5-6.0, 最适pH4.0-5.0 |
| 适应温度 | 适应温度范围20-50°C, 最适作用温度35-45°C |
| 外观 | 浅褐色液体 |
| 保质期 | 在规定的储存条件下, 保质期为6个月 |
| 执行标准 | GB1886.174-2016 |

● 酶活定义

1g固体酶粉（或1ml液体酶），在40°C，pH=3.0条件下，1min水解酪素产生1ug酪氨酸为一个酶活力单位。

● 使用方法

本产品适用于蛋白质的水解工段，推荐的工艺条件温度≤50°C，pH3.0-5.0，一般使用时应先调pH后，再加入本品。本品的准确用量受诸多因素的影响而不同，为求得最佳用酶量，建议在使用前先做一系列小型试验再确定。本产品适用于蛋白质的水解工段，推荐的工艺条件温度≤50°C，pH3.0-5.0，一般使用时应先调pH后，再加入本品。本品的准确用量受诸多因素的影响而不同，为求得最佳用酶量，建议在使用前先做一系列小型试验再确定。

● 应用范围

本产品能广泛应用于酒精发酵、蛋白质水解、啤酒酿造、果酒澄清、酱油酿造等行业。

● 产品包装与存储

- 采用高密度聚乙烯桶包装，规格分为25Kg/桶、30kg/桶或1125Kg/桶，也可按客户要求规格包装。
- 本品应避免高温和阳光直射，放于25°C以下阴凉干燥处存储。

● 注意事项

- 使用过程中，避免吸入，防止与粘膜、皮肤接触，若有接触需及时用清水冲洗。
- 原包装启封后，请尽快使用，剩余部分需密封保存。
- 本品在贮运中要避免雨淋和曝晒，禁止与有毒有害物质混运、混存。