

КИСЛАЯ ПРОТЕАЗА

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

ОПИСАНИЕ

Кислая протеаза производится из *Aspergillus niger* методом культивирования и экстракции. Этот продукт может катализировать гидролиз белка в кислой среде (рН 2,5-4,0). Это в основном используется в промышленности спиртового брожения, смягчения кожи, окрашивания шерсти, очистки сока и кормовых добавок и т. д..

ХАРАКТЕРИСТИКИ/ ФИЗИЧЕСКИЕ И ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

| | |
|---------------------------|---------------------------------------|
| Внешний вид | : Жидкость |
| Цвет | : Табачный цвет |
| Запах | : Нормальный запах брожения |
| рН | : 2.5-6.0, оптимально 3.0-3.5 |
| Активная температура | : 30-50°C, оптимально 40-45°C |
| Ферментативная активность | : $\geq 150,000$ у/мл |
| Ионы кальция | : Ионы кальция могут защитить продукт |

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЕДИНИЦЫ

1 единица кислой протеазы соответствует количеству фермента, гидролизующего казеин с получением 1 μ тирозина за 1 мин. при 40 °C и рН 3,0.

ПРЕИМУЩЕСТВА

1. Добавление кислой протеазы способствует образованию аминокислоты, снижает потребление сахара и превращает сахар в спирт.
2. Использование кислой протеазы также может ускорить скорость ферментации, сократить цикл ферментации, так что производственная мощность завода увеличивается на 10% ~ 15%.
3. Скорость ферментации была увеличена, время ферментации сокращено, а производство побочных продуктов (глицерин, молочная кислота) уменьшено, потому что эти побочные продукты образуются на поздних стадиях ферментации.

ДОЗИРОВКА

1. При производстве спирта для брожения зерна рекомендуемая дозировка обычно составляет 0,04-0,10 л кислой протеазы на тонну сырья. Периодическая ферментация добавляется в задачу 1/3; в резервуар, эквивалентный первому ферментеру, добавляли непрерывную ферментацию.
2. При производстве кормов и пищевой промышленности рекомендуемая дозировка составляет 5-10 единиц/грамм сырья. Он регулируется в соответствии с конкретными условиями заказчика.
3. При производстве соевого соуса добавляют фермента на 25 ед. При брожении твердого дистиллированного спирта добавляют фермента на 20 ед.

ПРИМЕЧАНИЕ

1. При использовании кислотных протеаз твердого типа их следует растворять в воде в пропорции 1:20 при температуре 30-40 °С.
2. Когда кислая протеаза используется в ферментационной промышленности, скорость ферментации увеличивается, температура повышается быстро для ферментации. Следует строго контролировать температуру не выше 40 °С.

УПАКОВКА

25кг/ барабан

ХРАНЕНИЕ

Следует хранить в сухом и прохладном месте, избегая высокой температуры и сырости.

СРОК ХРАНЕНИЯ

25°С, 6 месяцев, ферментативная активность остается ≥90%. Увеличивайте дозировку по истечении срока годности.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Ферментные препараты представляют собой белки, которые могут индуцировать сенсибилизацию и вызывать симптомы аллергического типа у предрасположенных лиц. Длительный контакт может вызвать легкое раздражение кожи, глаз или слизистой оболочки носа. Следует избегать любого прямого контакта с человеческим телом. При появлении раздражения или аллергической реакции кожи или глаз следует обратиться к врачу