

沙雷肽酶工业化生产技术

舍雷肽酶（沙雷肽酶，中性蛋白酶，英文名：SERRATIOPEPTIDASE, Neutral protease）由枯草芽孢杆菌经发酵提取而得的，属于一种内切酶，可用于各种蛋白质水解处理。在一定温度、PH 值下，本品能将大分子蛋白质水解为氨基酸等产物。可广泛应用于动植物蛋白的水解，制取生产高级调味品和食品营养强化剂的 HAP 和 HVP，此外还可用于皮革脱毛、软化、羊毛丝绸脱胶等加工。

用途：

1，动植物蛋白水解粉（HAP、HVP）生产的应用

利用中性蛋白酶的酶促反应，可把动植物的大分子蛋白质水解成小分子肽或氨基酸，以利于蛋白质的有效吸收和利用，其水解液 AN%高，水解度高，风味佳，已广泛用于生产高级调味品和食品营养强化剂，各种动物源性抽提物生产功能性骨、肉提取物（骨素）、水产提取物、蛋白胨、肽等及研究开发一些高附加值的功能食品。

2，焙烤行业的应用：

中性蛋白酶可将面团的蛋白质水解成胨、肽类甚至氨基酸，从而减弱面团筋力，使它具有良好的可塑性和延伸性，保持清晰美观的印花图案。改善成品的光泽、使饼干断面层次分明，结构均匀一致，口感松爽酥脆。

3, 大豆分离蛋白的应用:

能水解大豆分离蛋白成小分子肽,大大提高了大豆分离蛋白的生物效价,使其易为人体消化吸收,同时还提高了溶解,降低了粘度,改善了大豆分离蛋白的功能特性。

4, 酵母抽提物、酵母浸膏的生产应用

提高最终产品的蛋白质利用率及风味

5, 啤酒工业:

添加中性蛋白酶分解蛋白质为多肽和游离氨基氮,特别对大麦,大豆等植物性蛋白作用效果明显,用于啤酒生产,可排除蛋白质产生的“冷混浊”现象。

6, 医药工业的应用:

含中性蛋白酶的药品,可起到消炎、利胆、止痛、助消化的功效。

7, 纺织工业的应用:

用中性蛋白酶处理过的羊毛,其抗张度比常规方法高,毛线手感柔软,收缩性为 0;还可用于蚕的脱胶和蚕丝的提炼。

8, 皮革工业的应用:

利用中性蛋白酶可制成脱毛剂，经鞣制的皮革，脱毛干净，粒而清晰，无明显损伤，毛孔细致光亮。

9， 饲料工业的应用：

加入饲料配方中或直接与混合饲料混合饲喂，可提高蛋白质的利用率和降低饲养成本。

技术指标：

发酵单位：15000U/ml

发酵时间：30hrs.

提取得率：60 %