



本PDF文件由 www.ichemistry.cn 免费提供, 全部信息请点击[9001-33-6](http://www.ichemistry.cn), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](http://www.ichemistry.cn)

如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享:) [爱化学www.ichemistry.cn](http://www.ichemistry.cn)

CAS Number: 9001-33-6 基本信息

中文名:	无花果蛋白酶; 无花果朊酶; 无花果酶
英文名:	ficin
别名:	ficus protemase
分子量:	23800~25500
CAS登录号:	9001-33-6
EINECS登录号:	232-599-1


物理化学性质

性质描述:	<p>无花果蛋白酶(9001-33-6)的性状:</p> <ol style="list-style-type: none"> 其外观呈白色至浅黄色或奶油色的粉末。有一定的吸湿性。可完全溶解于水中, 呈浅棕色至深棕色。不溶于一般有机溶剂。如是无花果胶乳液的浓缩制剂, 则为淡棕至暗棕色。 相对分子质量约为26000, 等电点9.0, 2%水溶液的pH值为4.1。稳定性极高, 如常温密闭保存1~3年, 其效力仅下降10%~20%。100℃下, 无花果蛋白酶在水溶液中方才失活, 而粉末则可以保持数小时的高活性。 水溶液在pH值4~8.5时活性稳定, 可使明胶、凝固蛋白、干酪素、肉肝脏等水解, 使乳液凝固, 并有消化蛔虫、鞭虫等寄生虫卵的作用, 使多肽水解为低分子的肽。 铁、铜、铅的存在会抑制它的活性。作用的最适pH值为5.7, 最适作用温度65℃。
-------	---

安全信息

安全说明:	<p>S22: 不要吸入粉尘。 S24: 避免接触皮肤。 S26: 万一接触眼睛, 立即使用大量清水冲洗并送医诊治。 S36: 穿戴合适的防护服装。 S36/37: 穿戴合适的防护服和手套。</p>
危险类别码:	<p>R42: 吸入会产生过敏反应。 R36/37/38: 对眼睛、呼吸道和皮肤有刺激作用。</p>

CAS#9001-33-6化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

 百灵威科技有限公司 专业从事9001-33-6及其他化工产品的生产销售 400-666-7788
上海迈瑞尔化学技术有限公司 无花果蛋白酶专业生产商、供应商, 技术力量雄厚 0755-86170099
安耐吉化学 长期供应无花果朊酶; 无花果酶等化学试剂, 欢迎垂询报价 021-58432009
供应商信息已更新且供应商的链接失效, 请登录爱化学 CAS No. 9001-33-6 查看
若您在此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用:	<p>无花果蛋白酶(9001-33-6)的用途:</p> <p>主要用于焙烤时的面团调节剂; 肉质软化(水解肌肉蛋白质和胶原蛋白, 使肉类嫩化); 啤酒耐寒(水解啤酒中的蛋白质, 避免冷藏时引起浑浊); 干酪制造时的乳液凝固剂(代替凝乳酶); 使虾的外壳与肉分离以达到机械化去壳, 亦可使蚯蚓与其内脏分离; 也可作为驱蛔虫的杀虫剂。</p>
生产方法及其他:	无花果蛋白酶(9001-33-6)的制备方法:

1. 可由桑科植物无花果树的乳胶和5~7成熟的果实乳汁用pH值4.0的水进行抽提, 在乙二铵四乙酸(EDTA)存在下, 用硫酸铵进行盐析二次, 再用食盐盐析两次而成, 得率为11%左右。

2. 也可将成熟鲜果预冷至15℃, 加入15℃、pH值为4.5的水溶液, 料水比为3:5, 捣碎, 低温过滤, 加10%鞣酸使之沉淀, 再离心、干燥而得。本法得到的酶活力大约可以提高40倍。提酶后的渣仍可被用于提取果胶。

3. 一个绿的质量为10~15g的无花果, 可含有100~150mg商业性无花果蛋白酶。经阳光干燥后活力仅存12%; 100℃烘干的果实已无活性。

毒性:
LD₅₀10g/kg(大鼠, 经口)。

测定:
无花果蛋白酶的酶活力测定法, 可采用通用的植物蛋白酶活力测定法。

相关化学品信息

903-28-6	2-氟-6-甲基苯甲酸	90032-33-0	90559-43-6	90046-05-2	90307-25-8	DP-8	90964-24-2	90069-97-
9	90717-66-1	901586-58-1	90622-45-0	90950-33-7	9062-57-1	90390-46-8	427	

生成时间2021/2/12 6:08:50