



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[9001-73-4](#), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)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](#)


## CAS Number:9001-73-4 基本信息

中文名:	木瓜酶; 木瓜蛋白酶; 木瓜胶液
英文名:	Papain
别名:	Velardon; Vermizym
分子量:	21000
CAS登录号:	9001-73-4
EINECS登录号:	232-627-2



## 物理化学性质

性质描述:	<p>木瓜蛋白酶(9001-73-4)的性状:</p> <p>灰白色或淡黄色粉末。</p> <p>有木瓜特殊臭味, 精制品无臭, 易受潮。</p> <p>溶于水和甘油, 不溶于乙醇、氨仿、乙醚等。</p> <p>耐热性能较好, 最适温度为55~65℃。</p> <p>等电点pH值为8.75,</p> <p>最适pH值为5.0~8.0。</p> <p>安全性高。</p> <p>小白鼠经口LD<sub>50</sub> 584mg/kg(雌性), 926mg/kg(雄性)。</p> <p>ADI不限(No limited, FAO/WHO, 1994)。</p> <p>由木瓜制得的商品酶制剂中, 含有如下三种酶: ①木瓜蛋白酶, 相对分子质量21000, 约占可溶性蛋白质的10%; ②木瓜凝乳蛋白酶, 相对分子质量36000, 约占可溶性蛋白质的45%; ③溶菌酶, 相对分子质量25000, 约占可溶性蛋白质的20%。</p>
-------	---

## 安全信息

安全说明:	<p>S22: 不要吸入粉尘。</p> <p>S24: 避免接触皮肤。</p> <p>S26: 万一接触眼睛, 立即使用大量清水冲洗并送医诊治。</p> <p>S36/37: 穿戴合适的防护服和手套。</p>
危险品标:	 <p>H302: 有害物质</p>
危险类别码:	<p>R42: 吸入会产生过敏反应。</p> <p>R36/37/38: 对眼睛、呼吸道和皮肤有刺激作用。</p>

CAS#9001-73-4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9001-73-4及其他化工产品的生产销售 400-666-7788  
 深圳迈瑞尔化学技术有限公司(代理ABCR) 木瓜酶专业生产商、供应商, 技术力量雄厚 0755-86170099  
 萨恩化学技术(上海)有限公司 长期供应木瓜蛋白酶等化学试剂, 欢迎垂询报价 021-58432009  
 生工生物(上海)有限公司 生产销售木瓜胶液等化学产品, 欢迎订购 800-820-1016 / 400-821-0268  
 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. 9001-73-4](#) 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

木瓜蛋白酶(9001-73-4)的用途:

1. 木瓜蛋白酶广泛用于肉类嫩化, 也可作为啤酒的澄清剂使用。我国规定可用于饼干、肉禽制品水解和动、植物蛋白, 按生产需要适量使用。

2. 作酶制剂。主要用于啤酒抗寒(水解啤酒中的蛋白质, 避免冷藏后引起的浑浊)、肉类软化(水解肌肉蛋白和胶原蛋白, 使肉类嫩化)、谷类预煮的准备、水解蛋白质的生产。在啤酒抗寒和肉类软化方面的应用, 远比其他蛋白酶类广泛。用量一般为1~4mg/kg。

3. 木瓜蛋白酶能够将纤维蛋白酶原激活成为纤维蛋白溶酶。它只作用于坏死组织, 溶解病灶内的纤维蛋白、血凝块和坏死物质。清洁创面, 助长新生肉芽, 促进排脓排液。加速伤口愈合。

4. 木瓜蛋白酶常用于治疗水肿, 炎症以及驱虫(线虫)等疾病。但是用药后有轻度皮炎和局部出血、疼痛感。反复使用可引起过敏反应。严重肝肾病患者慎用, 血凝机能不全及全身感染病人忌用, 忌同抗凝剂配伍。

木瓜蛋白酶(9001-73-4)的制法:

由木瓜的未成熟果实, 经提取乳液、凝固、沉降、干燥而成粗制品。一般工业上以粗制品的应用为主。木瓜蛋白酶的生产方法有三种, 分别是直接热风烘干法、喷雾干燥法及膜分离冻干法。

1. 直接烘干法: 生产方法较简单、快速, 但生产出来的成品只是粗酶, 杂质多、色泽差且微生物超标, 酶活力也较低, 只有60万~80万单位/g。多为个体工厂采用, 已不能满足国内食品质量卫生安全等要求。

2. 喷雾干燥法: 此法是先通过离心去除部分杂质后再进行喷雾干燥, 所生产出的成品酶活力相对较高, 达到100万单位/g左右, 杂质相对也较少, 色泽相对也较白。但产品喷雾时容易粘壁, 酶活损失较大, 水溶性相对也较差, 而且酶活稳定性也较差。

3. 膜分离冻干法 该生产方法不但避免了以上两种方法的缺点, 且生产过程卫生安全, 收率也高, 所生产的成品酶活损失小, 酶活力一般可达到280万~350万单位/g, 最高可达400万单位/g, 且酶活稳定性好, 纯度高, 色泽洁白, 细菌数低, 严格操作可达到医药级别。

限量:

1. CB 2760—2007; 水解动植物蛋白, 肉禽制品, 饼干, 均GMP。

2. JECFA(2005): 各类食品, GMP。

安全性:

1. ADI值不作限制性规定(FAO/WHO; 1994)。

2. GRAS(FDA, § 184. 1585, 2006)。

包装和贮藏:

密封包装后贮于阴冷处。

### 相关化学品信息

[聚氧乙烯山梨糖醇酐单棕榈酸酯](#) [C8-9-碳烯加氢甲酰化物蒸馏残余物](#) [90060-42-7](#) [己二酸与1,2-乙醇、1,1'-亚甲基双\(异氰酸根合苯\)和1,2-丙二醇的聚合物](#) [904818-13-9](#) [90677-45-5](#) [9015-94-5](#) [90951-11-4](#) [90622-57-4](#) [9063-87-0](#) [90349-17-0](#) [90004-06-1](#) [甲醛与N,N-二甲苯胺和N-乙基-2-甲基苯胺的反应产物的钼酸盐磷酸盐](#) [胎球蛋白](#) [碘化铅](#) [罗丹明b](#) [碳](#) 542