



D E N Y E M

Enzyme

上海丹尼悦生物科技有限公司

# 丹尼悦产品手册

Shanghai DENYKEM Biotechnology Co., Ltd. was established in 2005, we operate biological enzyme products imported from the UK, which are used in daily chemicals, food, medical and other fields.



# 公 司 简 介

---

我司成立于 2005 年主要代理英国丹尼悦(DENYKEM)生物酶制剂，并长期致力于丹尼悦品牌在国内的宣传、推广、销售和各项技术服务。酶制剂是一种用极少的量就能发挥明显效果的添加剂，并且具有良好的生物降解性和安全性。丹尼悦志在成为中国酶制剂产业行业典范，为中国经济的科学发展做出贡献。



*DENYKEM ENZYME*

# 目录

DENYKEM ENZYME

PART 01

● 工业酶

I n d u s t r i a l e n z y m e s

PART 02

● 饲料用酶

F e e d e n z y m e s

PART 03

● 食品酶

F o o d e n z y m e s

PART 04

● 其他酶制剂产品

o t h e r e n z y m e s

# / 01

## 工业酶



- 1.1 洗涤用酶制剂
- 1.2 皮革用酶制剂
- 1.3 造纸用酶制剂
- 1.4 纺织用酶制剂





/ DENYKEM ENZYME 1.1.1

# 碱性蛋白酶

碱性蛋白酶是由枯草芽孢杆菌（*Bacillus subtilis*）等优良菌种经发酵、提取、精制、制剂等工艺制备获得。碱性蛋白酶因其活性中心含有丝氨酸残基，所以又被称为碱性丝氨酸蛋白酶，是一种内切蛋白酶，能够在中性到碱性条件下水解蛋白质分子或肽链生成多肽或氨基酸。广泛应用于蛋白加工、纺织、皮革、洗涤等行业。

碱性蛋白酶用于硫酸软骨素和肝素提取，可有效提高产品收率和纯度。碱性蛋白酶在皮革加工行业可以用于浸水和脱毛工序，可以促进水的渗透，使浸水过程快速均匀，更有利于胶原纤维的松散使成革的柔软性和丰满性增加；在纺织行业用于蚕丝脱胶，酶法脱胶丝素不易损伤、不起毛丝、丝质蓬松。

技术参数外观：灰色颗粒/蓝色颗粒/琥珀色液体 气味：轻微发酵味

*DENYKEM ENZYME*





## 外观/添加量

外观：乳白色粉剂/棕色液体轻微发酵味

每100公斤洗涤原料中建议添加0.3公斤-0.5公斤脂肪酶



/ DENYKEM ENZYME 1.1.2

# 碱性脂肪酶

丹尼悦脂肪酶DENYCLEAN LIP 是一种曲霉液体经过深层发酵,同时经过DNA重组改性而生产的酶制剂脂肪酶用于洗涤配方中,有效去除含脂肪的污渍。例如来源于食品中的油渍、人体皮脂以及口红污垢。

DENYCLEAN LIP 的起作用温度与典型的洗涤剂工序的温度相同(大约25-55度)酶的最佳活力的起有效温度为30-50度。

DENYCLEAN LIP 的起效应PH值宽广,为7.0-13.0,最佳PH为7.0-9.0。

/ DENYKEM ENZYME 1.1.3

# 碱性淀粉酶

丹尼悦碱性淀粉酶DENYCLEAN AMS 是一种 $\alpha$ -淀粉酶,属于内切葡萄糖苷酶,能切断淀粉的化合键,使淀粉变化成长短不一的短链糊精和少量的低分子糖类,从而使淀粉糊的黏度迅速下降,即起到降低粘稠度和“液化”的作用,所以此类淀粉酶又称为液化酶

DENYCLEAN AMS的起作用温度与典型的洗涤剂工序的温度相同(大约25-55度),酶的最佳活力的有效温度为40-50度。DENYCLEAN AMS 的起效应PH值宽广,为5.0-11.0,最佳PH为7.0-9.0

技术参数外观:乳白色颗粒/琥珀色液体  
气味:轻微发酵味

使用指导每100公斤洗涤原料中添加0.2公斤-0.5公斤淀粉酶(建议与其他洗涤酶一起使用)

*DENYKEM ENZYME*



# 碱性纤维素酶

DENYCLEAN 是专门用于洗涤剂配方中的酶洗助剂,它是由纤维素酶经过改性而开发生产的高碱性纤维素酶。在洗涤过程中,它能有效去除长久穿着磨损而在织物表面形成的微纤维,解决衣物因长久穿着磨损的起毛起球现象,使棉纤维物恢复光洁亮滑的状态,使白色衣物更白,彩色衣物更加鲜艳及柔软,从而有效去除深藏在纤维深处的污垢。

DENYCLEAN的起作用温度与典型的洗涤剂工序的温度相同(大约25-55度),酶的最佳温度为40-50度DENYCLEAN 的起效应PH值宽广,为5.2-11.8,最佳PH值为7.0-9.0

技术参数外观:光滑的球形颗粒/琥珀色液体  
气味:发酵味(轻微)

使用指导每100公斤洗涤原料中添加0.3公斤-0.6公斤纤维素酶(建议用量)

*DENYKEM ENZYME*

/ DENYKEM ENZYME 1.1.4







/ DENYKEM ENZYME 1.1.5

# 甘露聚糖酶

甘露聚糖酶是由筛选的高产菌株经液体深层发酵精制而成，作用底物主要是半乳甘露聚糖、葡萄甘露聚糖及甘露聚糖。甘露聚糖酶能随机水解半乳甘露聚糖、葡甘露聚糖、半乳葡甘露聚糖和甘露聚糖的主链B-1,4-甘露糖苷键，产物主要是甘露低聚糖以及少量甘露糖。广泛应用于纺织、造纸、石油、家居清洁等行业。

DENYCLEAN的起作用温度与典型的洗涤剂工序的温度相同(大约25-55度)酶的最佳活力的起有效温度为30-70度，DENYCLEAN的起效应PH值宽广，为3.5-7.0，最佳PH为4.0-6.0。

技术参数外观:白色颗粒/蓝色颗粒/琥珀色液体 气味:轻微发酵味

使用指导每100公斤洗涤原料中添加0.2%-0.5%甘露聚糖酶(建议用量)

*DENYKEM ENZYME*





/ DENYKEM ENZYME 1.1.6

# 果胶酶

果胶酶是由黑曲(*Aspergillus niger*)等优良菌种经发酵、提取、精制、制剂等工艺制备获得。果胶酶是一类协同分解果胶质的多种酶的总称。果胶酶在纺织、造纸、洗涤和环保等行业有着广泛的应用。

DENYCLEAN的起作用温度与典型的洗涤剂工序的温度相同(大约25-55度)酶的最佳活力的起有效温度为30-50度。

DENYCLEAN PRO 的起效应PH值宽广, 为7.0-12.0, 最佳PH为7.0-10.0。

## 外观/添加量

外观: 白色粉剂/棕色液体轻微发酵味

每100公斤洗涤原料中建议添加0.3公斤-0.5公斤果胶酶



DENYKEM ENZYME

# 洗涤用复合酶

/ DENYKEM ENZYME 1.1.7-9

## 医疗清洗酶

丹尼悦医疗清洗专用酶是由蛋白酶，脂肪酶，纤维素酶，淀粉酶复合而成。可以有效去除手术器械上残留的血迹与脂肪污渍。

适宜温度：25-60℃

适宜：PH 值为 6-12

推荐添加量为千分之三 - 千分之五



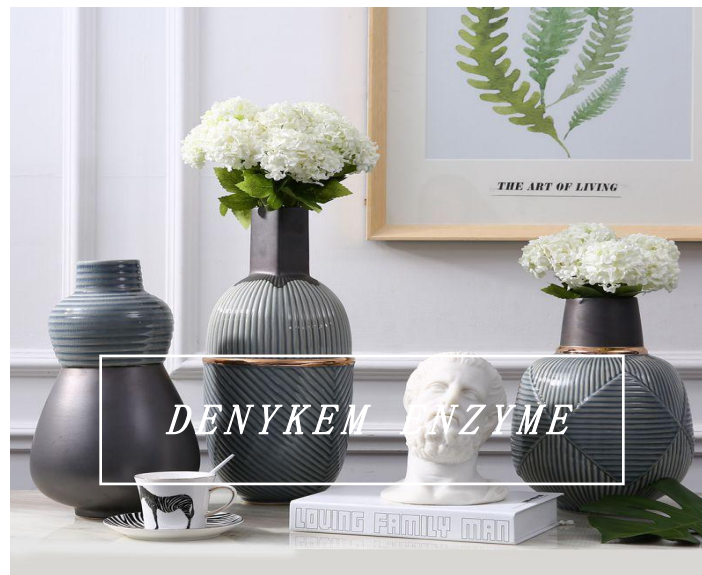
## 洗衣液用五合一复合酶

丹尼悦洗衣液用五合一复合酶是由于蛋白酶，脂肪酶，纤维素酶，淀粉酶，和甘露聚糖酶复合而成。可以有效去除衣服上常见的各种顽固污渍。

适宜温度：25-60℃

适宜：PH 值为 6-12

推荐添加量为千分之三 - 千分之五



## 洗衣凝珠酶

丹尼悦洗衣凝珠专用酶是由碱性蛋白酶、脂肪酶、淀粉酶等复合而成。针对衣物日常产生的各种污渍进行高效分解。

适宜温度：25-60℃

适宜：PH 值为 6-12

推荐添加量为千分之三 - 千分之五。



# 洗涤用复合酶

---

/ DENYKEM ENZYME 1.1.10-12

## 婴童衣物清洗酶

丹尼悦婴童衣物专用酶是由碱性蛋白酶、脂肪酶、淀粉酶，纤维素酶等复合而成。针对婴幼儿衣物产生的各种污渍进行高效且安全地分解，对婴幼儿皮肤无刺激。

适宜温度：25-60℃

适宜：PH 值为 7-11

推荐添加量为千分之三 - 千分之五。



## 餐具清洗复合酶

丹尼悦餐具清洗专用酶是由食品级液体碱性蛋白酶、液体脂肪酶、液体淀粉酶，液体纤维素酶等复合而成。针对食物残渣中富含的油脂，淀粉等污渍进行高效分解。

适宜温度：25-60℃

适宜：PH 值为 6-12

推荐添加量为千分之三 - 千分之五。



## 蔬果清洗酶

丹尼悦蔬果清洗专用酶是由液体碱性蛋白酶、液体脂肪酶、液体淀粉酶，等复合而成。针对蔬菜水果上的泥土农药等污渍进行高效分解。

适宜温度：25-60℃

适宜：PH 值为 6-12

推荐添加量为千分之三 - 千分之五。



/ DENYKEM ENZYME 1.2.1

# 酸性蛋白酶

本产品是通过选育的黑曲霉经深层液体发酵精制而成能催化蛋白质水解反应，作用于蛋白质分子中的酰胺键，将蛋白质水解成多肽及氨基酸。广泛用于蛋白质水解、皮革软化等行业。

技术参数外观:浅黄色颗粒/琥珀色液体

气味:轻微发酵味

适宜温度: 25-60°C

适宜: PH 值为 2.5-6

推荐添加量为 0.15-0.2L(kg)/t 原料



*DENYKEM ENZYME*

# 角 蛋 白 酶

角蛋白酶是由地衣芽孢杆菌 (*Bacillus licheniformis*) 等优良菌种经发酵、提取、精制、制剂等工艺制备获得，具有二硫键水解酶和多肽水解酶活性，可高效降解角蛋白、醇溶蛋白和其他蛋白质。广泛应用于饲料、医药、农业、纺织、皮革、洗涤等行业。

角蛋白酶在饲料行业可以用于蛋白原料生产或者作为添加剂直接使用，可提高饲料的消化吸收率；在农业行业可以用于氨基酸有机肥的生产，实现低值副产物蛋白的高值化利用；在皮革行业主要用于皮革脱毛，相较传统的碱灰法脱毛，绿色安全；在纺织行业可以用于羊毛减量细化，蚕丝脱胶等。

角蛋白酶的的最佳温度为40-50度，PH范围为5.2-11.8，最佳PH值为7.0-9.0

技术参数外观:白色颗粒/琥珀色液体 气味:发酵味(轻微)

*DENYKEM ENZYME*

/ DENYKEM ENZYME 1.2.2





## 外观/添加量

外观：白色粉剂/棕色液体轻微发酵味

/ DENYKEM ENZYME 1.2.3

# 酸性脂肪酶

脂肪酶又称甘油酯水解酶，是由黑曲霉（*Aspergillus niger*）等优良菌种经发酵、提取、精制、制剂等工艺制备获得。脂肪酶可广泛应用于洗涤、油脂加工、烘焙、饲料、皮革加工和生物能源等行业。

在烘焙行业，脂肪酶可以提高面团强度和稳定性，提高面团持气能力，使面包或馒头气孔分布和大小更均匀；在饲料行业，添加脂肪酶可提高表观消化能，提高畜禽增重速度，提高饲料利用率，减少粪便排泄量；在制革行业，脂肪酶多用于非多脂皮的浸水、浸灰工序，及蓝湿皮的辅助性脱脂，可减少化学试剂使用，减少环境污染。

DENYKEM ENZYME



/ DENYKEM ENZYME 1.3.1

# 木聚糖酶

木聚糖酶主要是由木霉（*Trichoderma*）等优良菌种经发酵、提取、精制、制剂等工艺制备获得。木聚糖酶是分解植物细胞壁中木聚糖的一种酶，实际是一组酶的总称，根据酶作用于木聚糖部位的不同可分为水解主链的内切 $\beta$ -1, 4-木聚糖酶和水解支链的外切 $\beta$ -木糖苷酶，前者可随机将木聚糖主链降解成短链的低聚木糖，后者作用于短链的低聚木糖，从非还原性末端释放出木糖。木聚糖酶来源广泛，商品化的广泛应用于小麦深加工、烘培、酿酒、果汁加工、功能性低聚木糖生产、饲料、造纸等领域。

木聚糖酶用于谷朊粉的提取，可降低面浆黏度，改善系统流动性，提高生产能力，便于淀粉和谷朊粉的分离，提高谷朊粉的得率和产品纯度，减少洗涤用水；在烘焙行业中，木聚糖酶应用于发酵型面制品改良，增强面团延伸性，增大面制品体积，内部结构也更细腻；在果汁加工中应用，可提高果汁浓缩速度，提高产品收率。木聚糖酶在饲料行业可消除或降低非淀粉多糖的抗营养作用，改善饲料性能，提高动物免疫力。在造纸行业，木聚糖酶用于纸浆漂白和废纸脱墨，酶法助漂可降低过氧化氢的用量，提高纸张白度，改善纸张机械性能。







/ DENYKEM ENZYME 1.3.2

# 中温 $\alpha$ -淀粉酶

中温  $\alpha$ -淀粉酶是由枯草芽孢杆菌 (*Bacillus subtilis*) 等优良菌种经发酵、提取、精制、制剂等工艺制备获得。中温  $\alpha$ -淀粉酶又称液化酶，通过水解淀粉分子中  $\alpha$ -1, 4葡萄糖苷键，将淀粉分子任意切断成长短不一的短链糊精和少量的低分子糖，使糊化淀粉的黏度迅速下降。中温  $\alpha$ -淀粉酶广泛应用于果汁加工、烘焙、啤酒；淀粉加工、发酵工业的液化、淀粉糖、味精、酒精生产；饲料；纺织印染退浆、洗涤等行业。

在淀粉加工和相关工业领域中，中温  $\alpha$ -淀粉酶主要用于淀粉间歇液化，可改善工艺流程和提高生产效率；用于果汁加工过程，可提高果汁透光率，防止果汁浑浊；在啤酒、酒精、味精等发酵工业中，中温  $\alpha$ -淀粉酶可以作用于发酵原料中的淀粉，将其迅速转化为葡萄糖等可发酵的糖类，促进微生物生长，提高原料的利用率，降低生产成本；在饲料行业，添加淀粉酶可改善动物消化功能，提高日粮利用率；在纺织行业，酶法退浆高效、环保、不损伤纤维。

*DENYKEM ENZYME*



/ DENYKEM ENZYME 1.4.1

# 过氧化氢酶

用过氧化氢分解酶应用于织物上的过氧化氢漂白，可去除织物上残留的过氧化氢，避免后续染色出现染斑和染花，是生产绿色环保纺织品的主要工艺之一。过氧化氢酶可监控和优化漂白中过氧化氢的用量，漂白结束后，加入过氧化氢酶可降解残余过氧化氢。

用于除去镜片、玻璃、器械等清洗后的过氧化氢残留。应用于清除食品、食品配料和食品添加剂等在消毒灭菌、漂白，加工后产生或残留的过氧化氢。清除食品(如奶制品、蛋制品)在紫外线照射时产生的过氧化氢造成的特殊异味，避免人体过量摄入过氧化氢后发生中毒的危险。可应用于葡萄糖酸盐的生产。工业污水、设备及管路清洗废水中过氧化氢的去除。



*DENYKEM ENZYME*

/ DENYKEM ENZYME 1.4.2

# 高浓宽温退浆酶

高浓宽温退浆酶APLS是由非病原菌发酵而成的 $\alpha$ -淀粉酶。可迅速将淀粉分解成短链糊精和低聚糖。

高浓宽温退浆酶APLS可适用于冷轧卷染冷堆等多种工艺。不需添钙盐助剂并可与退浆中常用的润湿剂很好相容。本产品仅供纺织行业退浆专用，不可于食品加工。

一般来讲退浆工艺可以分成三个阶段:即浸渍、培育及水洗。浸渍是指酶液(退浆液)被织物吸收在这个工艺阶段要达到织物用酶液完全浸透的目的,轧液率以接近1公斤织物1升为好。配上合适的非离子型润湿剂可提高效果。退浆液的温度、pH和钙离子要控制在推荐的范围内,以保证酶的稳定性。培育是指浆(淀粉)被淀粉酶分解。酶液一旦与浆接触,淀粉立即分解为水溶性糊精。其效果与时间长短、酶的浓度及温度有关。培育时间短就需要提高酶的浓度或培育温度来配合。水洗是指从织物上洗去浆料分解后的生成物。浆(淀粉)的分解物还没有从织物上去除,退浆工艺就不能算完。这可以用通常的洗涤剂在尽可能高的温度水洗来达到。对厚重织物建议加少量烧碱(NaOH)。



*DENYKEM ENZYME*

# / 02

## 饲料用酶



- 2.1 各动物专项酶
- 2.2 动物日粮专项酶
- 2.3 营养增效专项酶
- 2.4 动物健康专项酶
- 2.5 原料预处理专项酶
- 2.6 饲料用酶单体





/ DENYKEM ENZYME 2.1-5

# 动物饲料酶

不同动物专项酶

乳仔猪专用酶、中大猪专用酶、肉禽专用酶、蛋禽专用酶、反刍动物专用酶、水产动物专用酶、毛皮动物专用酶

不同日粮专项酶

玉米豆粕型日粮专用酶、小麦型日粮专用酶、大麦型日粮专用酶、杂粮杂粕型日粮专用酶

营养定点增效专项酶

组合淀粉酶、组合蛋白酶、组合非淀粉多糖酶、新玉米伴侣、金麦伴侣、优脂力、M-pro蛋白酶

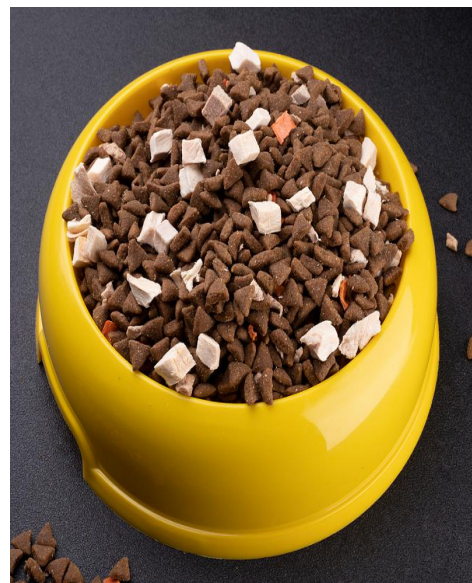
动物健康专项酶

DENYeb300、DENY500

原料预处理专项酶

棕榈粕专用酶、纤维原料专用酶、蛋白原料专用酶、发酵豆粕用酶

*DENYKEM ENZYME*



/ DENYKEM ENZYME 2.6.1

# 糖化酶

葡糖淀粉酶又称糖化酶、葡萄糖氧化酶，是由黑曲霉（*Aspergillus niger*）等优良菌种经发酵、提取、精制、制剂等工艺制备获得。糖化酶作用于液化淀粉的非还原性末端，水解 $\alpha-1,4$ 葡萄糖苷键产生葡萄糖。此外，糖化酶还能够缓慢地水解 $\alpha-1,6$ 葡萄糖苷键，将复杂的淀粉结构转化为短直链多糖。糖化酶广泛应用于葡萄糖、酒精、白酒、啤酒、酿造、味精、抗生素等行业。

糖化酶在酒精、白酒和啤酒酿造过程中，能够有效促进淀粉的水解，提高原料的利用率和酒精产量；在味精和淀粉糖生产中，它能够迅速将淀粉转化为所需的糖类，提升生产效率；在酿造行业，糖化酶可补充各种曲糖化力不足，提高原料利用率。

*DENYKEM ENZYME*





# 植 酸 酶

---

植酸酶又称肌醇六磷酸水解酶，是由毕赤酵母（*Pichia pastoris*）等优良菌种经发酵、提取、精制、制剂等工艺制备获得。植酸酶可催化植酸及植酸盐水解成为磷酸盐、肌醇等中间产物，释放出植酸中的磷及被螯合的金属离子、蛋白质、氨基酸等。

植酸酶主要应用于饲料行业，可以有效降解植物性饲料原料中的植酸磷，提高饲料中磷利用率；降低畜禽排泄物中磷的量，减少对环境污染；可以释放与植酸磷结合的其他营养物质，如矿物质、氨基酸、消化酶和微量元素等，提高淀粉、蛋白质、氨基酸、微量元素等营养物质的利用率，消除植酸的抗营养作用，促进动物生长，改善生产性能，有效降低饲料成本。

*DENYKEM ENZYME*

/ DENYKEM ENZYME 2.6.2

# / 03

## 食品酶



- 3.1 肉制品用酶
- 3.2 糖类用酶制剂
- 3.3 酒类用酶制剂
- 3.4 乳制品用酶制剂
- 3.5 饮料用酶制剂
- 3.6 面点酶制剂
- 3.7 调味品用酶制剂





# 食 品 酶

## 肉类蛋白水解酶

肉类蛋白水解酶是针对动物肉类水解而研发出的专用复配酶制剂，主要由内切酶、外切酶和风味酶组成，在一定温度及PH下，把大分子蛋白质分解，从而得到需要的多肽、小肽、氨基酸产物，可广泛用于鸡、猪、羊、牛等禽畜肉类蛋白的水解，用于生产各种肉类香精、肉膏肉汤、动物蛋白肽等。

### 产品特点

#### Product advantages

1. 高效水解，增加风味前体物质；
2. 水解液澄清，易分离、易过滤；
3. 水解产品无苦味；
4. 适用于调味品中增香增鲜及提高产品氨基态氮含量；
5. 避免酸碱法水解所带来的有害副产物。

1. 温度范围:有效温度范围30-55° ℃，最适温度范围45-55° C；
2. pH范围:有效pH范围5.0-11.0，最适pH范围6.5-8.0。  
液体为塑料桶包装，25 kg/桶;固体为编织袋包装，20kg/袋。



## 骨类蛋白水解酶

骨蛋白水解酶是我公司根据畜禽骨水解深加工而研发出的专用酶制剂，主要由内切酶和外切酶组成，可将大分子的骨蛋白分解成肽及氨基酸，可应用于功能性食品、调味品、食用香精、饲料等产品加工领域。

### 产品特点

#### Product advantages

1. 水解能力强，水解产物分子量集中在5000Da以下，2000Da占比可达80%以上；
2. 水解过程可控，可根据实际需要调整添加量，定向调整目标肽段及氨基酸的含量；
3. 水解产物氨基酸含量高，口感醇厚自然，鲜香浓郁，无苦味；
4. 缩短畜骨预处理时间，提高骨蛋白的利用率，降低生产成本。

1. 温度范围:有效温度范围30-60° ℃，最适温度范围45-55° C；
2. pH范围:有效pH范围5.0-9.0，最适pH范围6.0-8.0。  
液体为塑料桶包装，25kg/桶;固体为编织袋包装，20kg/袋。





/ DENYKEM ENZYME 3.1.3

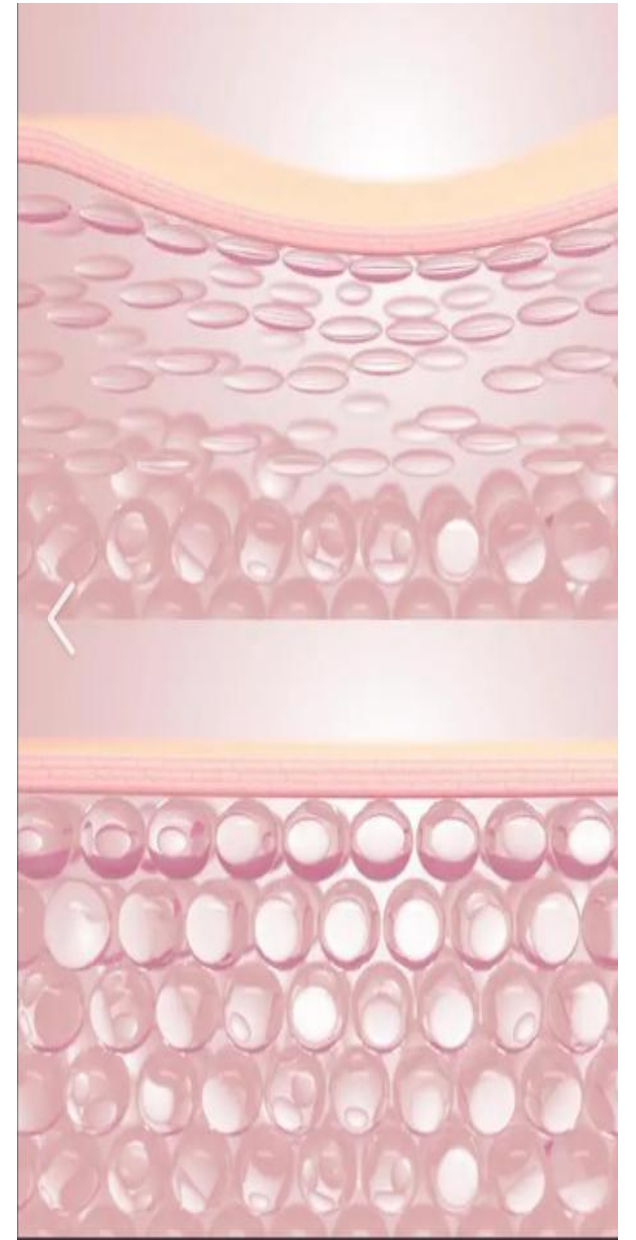
# 鱼胶原蛋白酶

鱼胶原蛋白是由三条肽链形成的螺旋形纤维状蛋白质，是具有生物学活性的生物高分子，主要存在与鱼鳞、鱼皮中，属于结缔组织中重要的结构蛋白质。鱼胶原蛋白水解酶可以把大分子的胶原蛋白定向分解成特定分子量大小的肽段，在保留生物活性的同时更易于被人体消化吸收，水解产物溶解性高，口感佳，品质好，可应用于功能性食品、饮料加工、美容护肤等领域。

产品特点Product advantages

1. 水解能力强，产品收率高达95%以上；
2. 水解产物分子量小于5000 Da，其中小于2000 Da分子量占比可达90%以上；
3. 水解过程可控，可根据实际需要调整添加量，定向调整某一分子量肽段的占比；
4. 水解产物颜色清透，无杂质、沉淀；
5. 经水解制成的胶原蛋白肽呈乳白色或淡黄色，溶解性好，溶解后的肽液微甜无腥味和苦味。

*DENYKEM ENZYME*





## 外观/添加量

外观：白色粉剂/棕色液体轻微发酵味

/ DENYKEM ENZYME 3.1.4

# 鸡肝水解酶

鸡肝水解酶是我公司针对内脏水解而研发出的专用复配酶制剂，主要由内切酶、外切酶等组成，能够水解鸡肝生成蛋白胨、多肽和氨基酸等，最大程度保留了鸡肝中的营养成分，易于消化吸收，无苦味，适口性好，可应用于饲料、宠物诱食剂等加工领域。

产品特点Product advantages

1. 高效水解，提供更多风味前体物质；
2. 无苦味，适口性好；
3. 产物流动性好，提高物料操作性；
4. 提高小肽含量，消化吸收率高。

DENYKEM ENZYME



# 大豆蛋白水解酶

---

大豆蛋白水解酶是我公司针对大豆分离蛋白水解而研发出的专用复配酶制剂，主要由内切酶和外切酶等组成，能水解大豆蛋白生成蛋白胨、多肽和氨基酸等，提高小肽含量，保持原有氨基酸组成营养不损失，易于吸收，口感自然无苦味，可广泛应用于食品、饲料等加工领域。

## 产品特点

### Product advantages

1. 水解高效彻底，无苦味，蛋白质利用率高；
2. 水解液澄清，易于分离过滤；
3. 反应条件温和，变温过程中热粘度稳定；
4. 提高小肽含量，易于吸收；

*DENYKEM ENZYME*

/ DENYKEM ENZYME 3.2.1

/ DENYKEM ENZYME 3.6.1

# 酵母蛋白水解酶

酵母含有丰富的蛋白质，具有完整的氨基酸群，包括人体必需的8种氨基酸，且酵母中的氨基酸比例也接近联合国粮农组织(FAO)推荐的理想氨基酸组成值，富含B族维生素和矿物质元素，营养价值较高。但酵母细胞壁坚硬、不易消化，外层为甘露聚糖，内层为葡聚糖，都是分枝状的聚合物，中间夹有一层蛋白质分子，结构较复杂，很难破除，不利于人体和微生物消化。酵母蛋白水解酶是我公司针对酵母蛋白水解而研发出的专用复配酶制剂，高效水解酵母蛋白，提高风味及营养物质含量，可广泛应用于食品、微生物发酵等领域。

产品特点Product advantages

1. 水解物中游离氨基酸、必需氨基酸含量高，且呈味氨基酸丰富；
2. 水解高效彻底，水解液澄清易过滤分离；
3. 氨基氮及总氮含量高，且不会造成营养物质的流失；
4. 酶添加量低，可降低酵母蛋白水解的生产成本；
5. 具有良好的感官效应，鲜味纯正，口感更为醇厚，无苦味；
6. 反应条件温和，产品绿色安全，对设备损耗较小。

*DENYKEM ENZYME*



# / 04

## 其他酶制剂产品 >>

- 4.1 宠物用酶制剂
- 4.2 健康产品用酶制剂
- 4.3 农业肥料用酶制剂





## 外观/添加量

外观：白色粉剂/无色液体

气味：轻微发酵味



/ DENYKEM ENZYME 4.1.1

# 宠物除臭酶

产品特性：

丹尼悦宠物除臭酶是由碱性蛋白酶、脂肪酶复合而成。针对宠物环境产生各种污渍进行高效且安全地分解，同时进行高效除臭清新空气，对宠物皮肤无刺激。

温度与 PH 值：

适宜温度：25-60℃

适宜：PH 值为 7-11

推荐添加量为千分之五。

DENYKEM ENZYME

# Who?



熬夜加班人群  
Work Overtime



高强度运动人群  
High Intensity Exercise



工作压力大人群  
High Pressure Of Work



年轻活力白领  
White-collar Females



老年人群  
Elderly People



患病人群  
Sick People

## 保健品辅酶Q10

辅酶Q10作为细胞自身产生的天然抗氧化剂和细胞代谢激活剂，具有抗氧化、抗衰老、提高人体免疫力和抗肿瘤等多种保健功能。虽然人体能自身合成，但随着年龄的增长，体内辅酶Q10合成能力下降，含量减少，心脏中辅酶Q10含量减少尤其明显，Q10的减少对体会造成显著危害。食物中的辅酶Q10含量水平普遍偏低，膳食补充剂是辅酶Q10更有效的补充途径。

辅酶Q10可以参与电子传递，为细胞提供能量，细胞能量转换剂；

清除体内自由基和抗氧化，保护细胞健康，预防皮肤衰老；

预防心血管疾病，降血压等；

增强人体免疫力，缓解疲劳；

加强心脏动力、增强脑力。

/ DENYKEM ENZYME 4.2.1



/ DENYKEM ENZYME 4.3.1

# 聚碳酶

产品介绍：农业上的聚碳酶，是模拟生物细胞人工合成，一种能吸收和固定二氧化碳的酶制剂。从而提高植物体内的碳氮比，进而促进光合作用和提高作物抗寒和抗病虫害。聚碳酶的推广应用，是农业上具有突破性的生化技术，在促进作物产量提高和防止病虫害有重要意义。

性质稳定：在300度以下，PH值2-9之间都有稳定状态，不分解；  
渗透力强：原子量小，有较强渗透性，减少流失去；  
复合性好：产品有液体和固体两种，适合多种使用方法。对软体虫有驱杀作用；  
配伍性高：可以与多种农药混合使用，增强渗透和附着力，提高药效。

建议用量：  
聚碳酶是人工合成酶，具有一定化学性质在使用过程中，严格用量，特别苗期时候按照说明使。在农业种植和肥料生产中最好配合双酶一起使用按照聚碳和双酶1:3比例配伍，并各自适当减少用量。

*DENYKEM ENZYME*





/ DENYKEM ENZYME 4.3.2

# 双酶辅料

产品介绍：是金属蛋白酶和非金属蛋白酶的合成，也称为主酶和辅酶。是在金属蛋白酶基础上增加了非金属蛋白酶，两种酶合成双酶。

双酶能够促进作物养分利用率和转化率，在养分吸收提高之外，增加抗病能力和抗氧化抗衰老能力。特别对于重茬病害和缺素症引起的生理病害效果很好。双酶附加在肥料上能起到催化养分，加速养转化率，改善品质，提高产量，抗早衰，延缓果品粮食储存期等作用。在苗期能起到促进生根，促进新陈代谢，提高生命力，抗冻害，抗涝害，抗倒，抗根腐，抗枯黄萎病作用。双酶对盐碱地，土壤盐渍化，有修复效果，在恶劣气候条件下，表现优良。

- 用法用量：
- 1、复合肥料一吨添加4-5公斤
  - 2、冲施肥叶面肥一吨添加6-10公斤
  - 3、冲施每亩0.2-5公斤
  - 4、喷施600-800倍液。

*DENYKEM ENZYME*





DENYKEM ENZYME

WHITE

上海丹尼悦生物科技有限公司

# 催化酶 催化美



付兴  
副总经理

上海丹尼悦生物科技有限公司  
DENYKEM 英国丹尼悦生物酶



13002199515  
021-57474169

www.shengwumei.com  
Xingf8@icloud.com