

酵母抽提酶 , yeast extract enzyme

产品名称	酵母抽提酶 , yeast extract enzyme
公司名称	南宁庞博生物工程有限公司
价格	230.00/袋
规格参数	类别:酵母抽提酶 型号:酵母抽提酶 品牌:庞博生物
公司地址	南宁市国家经济技术开发区银凯工业园D栋
联系电话	0771-4868801转619

产品详情

类别	酵母抽提酶	型号	酵母抽提酶
品牌	庞博生物	酶活力	复合酶
酶活力保存率	100 (%)	砷含量	0.02 (%)
有效物质含量	100 (%)	重金属	0.3 (%)
产品规格	复合酶		

酵母抽提酶

概述：

酵母抽提酶是本公司针对酶法水解酵母的生产工艺特点，自行研制开发的一种专用酵母水解酶。在天然调味品中，酵母抽提物占有重要地位，酵母抽提物（酵母精或酵母味素）是通过酵母细胞中蛋白质等物质水解获得的氨基酸、肽、小分子蛋白、核苷酸、糖、维生素和风味化合物，它具有增鲜、增香及赋予食品醇厚等功能，使产品风味浓郁及口感醇厚，广泛应用于汤类、酱、调味汁、休闲食品和肉制品。在欧美日等国家已普遍采用酵母抽提物来取代肉类水解物或代替味精作为日常调味品及作为牛肉膏中营养填充剂。

产品特点：

1、酵母抽提物主要生产方法为生物酶法，其避免了过去自溶法存在的细菌污染、生产时间长、得率低和氨基态氮低等缺点及酸水解法的风味差、含盐量高、腐蚀严重、营养损失大、不安全等缺点；

2、酵母抽提酶水解蛋白利用率高；

3、酶利用率高，可降低酵母原料成本；

4、酶解速度快、分解率高、酶解完全；

5、水解物氨基酸含量高、苦味小、呈味性强。

产品性状：淡黄色或白色固体粉末

应用范围：

1、啤酒废酵母

2、面包酵母

3、干酵母粉

作用机理：

酵母抽提酶是一种由内切酶、外切酶、风味酶及磷酸二脂酶复配而成的复合酶，对酵母有很强的酶解能力，可广泛应用于酵母抽提物生产中,其酶解原理是酵母中的rna和酶发生作用,产生5—核苷酸（rnt），生成呈味成份5—鸟苷酸（gmp），在核酸酶、脱羧酶的作用下，将s—腺苷酸转化成5—肌苷酸（imp），从而制得强呈味力的酵母抽提物。

使用条件：

最适温度：55

最适 pH值：7.0

酶的最适添加量必须按照具体生产情况而定，详情请来函或来电咨询。

储存：

建议在阴凉干燥的环境下避光保存。

贮藏过久或贮藏条件不利，会使酶活不同程度的降低；如温度湿度过高，则需要在使用时适当的增加使

用量。

安全：

酵母抽提酶属于纯天然的酶制剂，是蛋白质，食用酶制剂的食品如同食用含有蛋白质类食物一般，对人体有益无害。

对于部分敏感人群，如直接摄入高浓缩的酶粉或雾滴，有可能引起过敏，过长时间接触有可能刺激皮肤、眼睛和粘膜组织。在操作过程中建议配戴口罩、眼罩等防护用具，剩余或洒出的酶粉需及时处理，对于大量洒出的酶粉应轻轻扫回容器，少量则用真空吸走或用水浸湿清理。

酵母抽提酶是一种生物活性物质，易受重金属离子（ Fe^{3+} 、 Cu^{2+} 、 Hg^{+} 、 Pb^{+} 等）和氧化剂的抑制及破坏作用，在贮存或使用过程中应避免与之接触。

包装：

铝塑袋包装，1kg × 10包/箱；1kg × 20包/箱