

谷氨酰胺转胺酶TG 谷氨酰胺转胺酶

产品名称	谷氨酰胺转胺酶TG 谷氨酰胺转胺酶
公司名称	南宁庞博生物工程有限公司
价格	.00/个
规格参数	类别:谷氨酰胺转胺酶 型号:TG 品牌:庞博生物牌
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	谷氨酰胺转胺酶	型号	tg
品牌	庞博生物牌	酶活力	100u/g以上
酶活力保存率	100 (%)	砷含量	小于0.0002 (%)
有效物质含量	100 (%)	重金属	小于0.0002 (%)
产品规格	100-2000u/g	cas	80146-85-6

概述：

谷氨酰胺转胺酶又称转谷氨酰胺酶（简称tg），是一种催化酰基转移反应的转移酶，可催化其中的蛋白质分子之间发生交联，将蛋白质分子粘合起来。作用于各种底物蛋白质，如酪蛋白、谷蛋白、肌动蛋白、肌球蛋白等，可达到改善蛋白质的溶解性、发泡性、乳化性、乳化稳定性，并进而提高蛋白质的营养价值，改善食品的风味、口感，延长贮藏期，因此谷氨酰胺转胺酶在肉制品加工中得到了广泛的应用。

产品特点：

粘合力极强。本品在蛋白质分子之间催化形成一种 - (-谷氨酰) 赖氨酰共价键，在一般的非酶催化条件下很难断裂，能使蛋白质分子更紧密地结合在一起，维持肉蛋白凝胶体系的形成，使粘结后的肉制品自然的粘合为一体，具有良好的切片性，经冷冻、切片、烹饪处理后，肉块均不会散开。良好的ph稳定性。tg的最适作用ph为，但在~的范围内该酶都具有较高的活性。热稳定性强。tg的最适温度在50 左右，在45 -55 范围内都有较高的活性。特别是在蛋白质食品体系中，该酶的热稳定性会显著提高，这一特性使其在一般的食品加工过程中，不至迅速失活。 tg在催化蛋白质反应过程中，温度（在保持酶活温度内）与时间成负相关关系：反应温度高，反应时间短；反之，温度越低时间越长。不同类型食品的理化特性，决定反应过程中温度和时间的关系。下表为tg在各个温度下进行与ph值、50、10分钟的同等反应所需要的时间：绿色环保、安全健康。tg广泛存在于动、植物及微生物机体中，人们一直都在食用含有tg催化形成的e-(g-

谷氨酰)赖氨酸异肽键的食物，因此，用tg生产的新型食品不仅对人体是安全的，还有利于人体的健康。

应用领域：

tg产品广泛适用于各种肉类制品、鱼类水产制品、生湿及干面条、牛奶、豆制品等加工。

产品规格

本产品符合联合国粮农组织和世界卫生组织的食品添加剂联合专家委员会(jecfa)和美国食品化学制品药典(fcc)的要求，符合企业标准(q/npb 15—2006)的食用级酶的规格标准，并可按照客户需要提供各种酶活力单位的tg。

tg活力(单位u/g)：100-2000u/g

使用条件

最适使用温度50-55，最适使用ph在6-7，

按碎肉重量0.1~0.2%

原料肉 拌料 酶反应(45-50，1小时左右) 成形 冷冻(0 冰箱) 解冻 后加工 罐装
成品

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：

酶制剂在不同贮存温度下，其活力会随时间不同程度地逐渐失去，建议贮存在阴凉干燥的环境下，应在低温条件下避光保存。

贮藏过久或贮藏条件不利，如温度湿度过高，则需要在使用时适量的增大添加量。

安全：

谷氨酰胺转氨酶属于纯天然的酶制剂，是蛋白质。食用使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。

谷氨酰胺转氨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， $1kg \times 10$ 包/箱； $1kg \times 20$ 包/箱