

# TG酶生产厂家

产品名称	TG酶生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	30.00/1kg
规格参数	产品名称: TG酶 级别: 食品级 规格: 25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

## 产品详情

TG酶厂家, TG酶生产厂家, TG酶, 食品级TG酶厂家, 食品级TG酶生产厂家

谷氨酰胺转氨酶又称转谷氨酰胺酶（简称TG酶）是由331个氨基组成的分子量约38000的具有活性中心的单体蛋白质。

白色至淡黄色至深褐色粉末或颗粒，或为澄明的淡黄至深褐色液体。溶于水，不溶于乙醇，有吸湿性。

添加剂中文名称允许使用该种添加剂的食品中文名称添加剂功能z大允许使用量（g/kg）z大允许残留量（g/kg）谷氨酰胺转氨酶食品酶制剂按生产需要适量使用（有特别规定的除外）谷氨酰胺转氨酶豆制品稳定剂和凝固剂0.25

一、谷氨酰胺转氨酶（Transglutaminase，简称TGase或TG）又称转谷氨酰胺酶，是采用现代生物工程技术研制开发出的一种能使蛋白质分子发生交联，使蛋白质分子由小变大的一种新型食品酶制剂。经TG改性后，蛋白质的胶凝性、塑性、持水性、水溶性、稳定性等均会得到改善。TG作为一种新型的食品酶制剂在食品中应用前景广阔。

TG酶可提高蛋白质的发泡性、粘接性、乳化性、凝胶性、增稠性和乳化稳定特性等，进而改善富含蛋白质食品的外观、风味、口感和质构等。广泛应用于肉制品、乳制品、鱼制品、豆制品和面制品中。

## 二、TG在肉制品中的应用

### 1.TG用于碎肉重组

效果：TG可将碎肉粘合为整块肉

### 2.TG用于低温乳化香肠

效果：TG可改善提高香肠的弹性、质地、口味及风味

### 3.TG用于仿肉制品

效果：用TG制成的仿肉可作为肠类产品的填充物或部分肉取代物

## 三、TG在乳制品中的应用

### TG在酸奶中的应用

效果：提高产品得率；替代稳定剂使用，提高产品粘度；提高凝胶强度，强烈晃动不分散、改善持水性、减少乳清析出率，降低成本；改善质地、口感、风味，提高市场价值等。

### 2.TG在干酪中的应用

效果：提高收率；提高保水性等。

## 四、TG在面制品中的应用transglutaminase

### TG在面条中的应用

效果：

1.提高面制品品质，改善面团面筋网络结构，增强面团弹性和粘弹性，增加面团气体保持能力，使面包、面条体积更大，内相组织更均匀，减少挂面断条率，增加面条的咬劲和耐煮性。

2.改善面制品的口感，延缓面包、馒头的老化，使面条更清爽、更劲道。

3.改善面制品的外观。

对于面条和面皮（饺子、馄饨），可使外观更光亮、整齐，并赋予透明的质感；在油炸面制品中，可减少气泡的产生，表面较光滑；对发酵面制品，延缓表面水分蒸发，使面包、馒头在较长时间内保持较好的湿润性，不易掉渣、掉屑。

4.提高出品率：使用TG的同时，根据需要同步增加2-10%水量，成品率可提高2-10%。

5.延长货架期：面包和馒头的货架期可延长1-3天。

