

鱼精蛋白生产厂家

产品名称	鱼精蛋白生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	180.00/kg
规格参数	品牌:鱼精蛋白生产厂家 型号:食品级鱼精蛋白 产地:山东鱼精蛋白
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

鱼精蛋白厂家 鱼精蛋白生产厂家 鱼精蛋白价格

产品简介

要成分：碱性蛋白质，包括鱼精蛋白和组蛋白。分子量约5000。鱼精蛋白在中性和碱性介质中显示出很强的抑菌能力，并有较高的热稳定性，在210oC条件下加热1 . sh仍具有活性，同时抑菌范围和食品防腐范围均较广，它对枯草杆菌、芽孢杆菌、干酪乳杆菌、胚芽乳杆菌、乳酸菌、霉菌、芽孢耐热菌和革兰氏阳性菌等均有较强的抑制作用，但对革兰氏阴性菌抑制效果不明显。

鱼精蛋白是一种碱性蛋白质，主要在鱼类（如蛙鱼、蹲鱼、鲱鱼等）成熟精子细胞核中作为和DNA结合的核精蛋白存在。鱼精蛋白是从鱼类新鲜成熟精子中提取的一种碱性蛋白质的硫酸盐，用于因注射肝素过量所引起的出血，且无其他药品可替代。目前，从技术方面来讲，只能从鱼的精子中提取，不能化学合成，所以限制了产量。

产品性状

白色至淡黄色粉末，有特殊味道。耐热。与调味料合用有增强鲜味作用。可溶于水，微溶于含水乙醇，不溶于乙醇

产品用途

鱼精蛋白用途：防腐剂。在日本用于米饭、中华面、炒面、馒头、饺子等淀粉类食品中，亦用于鱼糜类制品及调味料。与醋酸钠、甘氨酸、乙醇等复配后用于蛋糕、糊状食品等。应用：将鱼精蛋白应用于鱼糕制品，对延长鱼糕的有效保质期有效果，添加0.8%的鱼精蛋白的鱼糕在12 和24 时有效保质期分别为7d和5d，与添加0.3%苯甲酸钠或0.2%山梨酸钾的效果相同。在牛奶中添加0.05%的鱼精蛋白，能在15 下保存56d，而不添加鱼精蛋白的牛奶第4d就开始变质。此外，鱼精蛋白作为食品防腐剂可应用于饭团、乳油、马铃薯等食品的保藏和保鲜中，大大延长食品的保藏期。

