

# 食品级单宁酶厂家

产品名称	食品级单宁酶厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	280.00/公斤
规格参数	品牌:单宁酶厂家 型号:食品级单宁酶 产地:山东单宁酶
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

单宁酶厂家 单宁酶生产厂家 单宁酶价格

单宁酶简介：

中文别名：单宁酶

英文名称：Tannase

法定编号：EC 3.1.1.20。

鞣酸酰基水解酶，由各种青酶或曲酶在鞣酸存在时产生的一种诱导酶，能切断儿茶酚与没食子酸间的酯键，从鞣酸中释放没食子酸阴离子。

单宁酶Neotannase P是一种胞外酶，产自黑曲霉。该酶是作为一种脂酶起作用，分解单宁为鞣酸。

淡黄色至浅棕色无定型粉末或松散有光泽的鳞片状或海绵状固体，暴露于空气中能变黑。无臭，微有特殊气味，具强烈的涩味，露置光和空气中色变深。溶于水，易溶乙醇、和甘油，几乎不溶于、苯、氯仿和石油醚。

可用于处理啤酒中单宁、蛋白质，使其澄清透明，亦可用于除去柿子等食品的涩味，以及用于制造速溶茶，防止发酵茶混浊。

单宁酶是一种单宁酰基水解酶，该酶对带有两个苯酚基的酸，如鞣酸具有水解作用。单宁酶可由霉菌，如黑曲霉、米曲霉生产。单宁酶可用于处理啤酒中单宁、蛋白质，使其澄清透明，单宁酶亦可用于除去柿子等品的涩味，以及用于制造速溶茶，防止发酵茶混浊。

通常茶饮料由于浸出后产生沉淀，就会使提取液中的固形物浓度下降而色泽变淡。单宁酶的作用提高了

茶成分的得率，就能防止这种现象的发生。同时，由于茶叶中所含的咖啡因、维生素、儿茶素类物质具有多种生理功能，例如茶多酚类的作用、作用等，通过单宁酶处理，提高茶叶有效成分的得率，也就提高了其功能性。美国斯福冰茶公司研究认为，在加工速溶红茶的提取工序之前，将红茶先用单宁酶和纤维素酶溶液喷洒，然后将茶叶放入封闭系统中放置一段时间，不仅可提高原料的制取率，增加可溶性物质的含量，而且还能减轻一些苦涩味，增加茶叶的香气。在绿茶、乌龙茶加工中的应用研究中也发现，加入一定量的单宁酶能降低酯型儿茶素的含量，从而夏秋茶的部分苦涩味道。

淡黄色至浅棕色无定型粉末或松散有光泽的鳞片状或海绵状固体，暴露于空气中能变黑。无臭，微有特殊气味，具强烈的涩味，露置光和空气中色变深。溶于水，易溶乙醇、丙酮和甘油，几乎不溶于苯、氯仿和石油醚。

包装：多层复合包装纸袋25公斤/袋/

贮存：阴凉处保存，避免阳光直接照射，不能暴露在过冷和潮湿的环境中。