

# TG酶厂家 TG酶生产厂家

产品名称	TG酶厂家 TG酶生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	76.00/公斤
规格参数	品牌: TG酶厂家 型号: 食品级TG酶 产地: 山东TG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

TG酶厂家 TG酶生产厂家 TG酶价格

### 一、简介

谷氨酰胺转[1]氨酶

英文名称：Glutamine transaminase

别名：转谷氨酰胺酶

产品说明：谷氨酰胺转氨酶(Microbialtransglutaminase)是一种催化蛋白质间(或内)酰基转移反应,从而导致蛋白质(或多肽)之间发生共价交联的酶

### 二、性状

TG酶可以替代部分通常肉制品加工中添加的品质改良剂—磷酸盐,生产低盐肉制品。可应用于水产加工品、火腿、香肠、面类、豆腐等等。TG酶在40~45℃、pH6-7的条件下,只需添加0.1-0.3%的量,即可达到明显的效果。

### 三、用途

肉制品

#### (1)、基本工艺

添加相当于原料重量0.3~0.5%的TG

原料肉 拌料 酶反应(35℃ , 1小时左右) 后处理(蒸煮或冷冻) 罐装 成品

## (2)、举例

制作牛排：先将冷冻的碎牛肉解冻、整形，注入腌渍液，绞碎，然后再加入酶液混合均匀，压入成形器成形，在35℃ 下反应1小时左右，冷冻、切块、包装即成成品小块的牛排。

制作其他肉制品(如火腿肠、汉堡包、肉丸、烧麦等)：将碎猪肉、碎牛肉和其他原料如淀粉、面粉、奶粉等与酶液混合，成形，反应，可将非肉蛋白质和肉类蛋白质交联。

## 鱼制品

添加相当于原料重量1%的 TG

碎鱼肉或虾仁 预处理 混合 酶反应(35℃ , 1小时左右) 冷冻 罐装 成品

加工虾肉片。将冷冻虾解冻，去壳，水洗后，在孔径为3mm的绞肉机中绞出，然后加入分别相当于原料比例3%和1%的食盐及酶液，充分混合反应后，即压制出厚度为2mm的虾肉片。

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。