

复合风味蛋白酶厂家 复合风味蛋白酶生产厂家

产品名称	复合风味蛋白酶厂家 复合风味蛋白酶生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	258.00/公斤
规格参数	品牌:复合风味蛋白酶厂家 型号:食品级复合风味蛋白酶 产地:山东复合风味蛋白酶
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

复合风味蛋白酶厂家 复合风味蛋白酶生产厂家 复合风味蛋白酶价格

概述

风味酶是本公司利用米曲霉发酵，经先进的提取工艺微滤、超滤、真空冷冻干燥技术而得，

产品特点：

- 1、风味酶包含了内切蛋白酶与外切肽酶两种活性,可以用来去除低水解度产物的苦肽链，将其彻底降解为氨基酸，也可以用于彻底水解蛋白质，增进和改善水解液的风味。
- 2、在一定温度，pH值及底物浓度下，风味酶中的外切酶和动植物水解液中的苦味多肽蛋白质发生反应，生成水解动物蛋白(HAP)或水解植物蛋白氨基酸水解液(HVP)，然后这些水解物和氨基酸一起与还原糖发生Maillard反应，产生各种不同风味的天然香气和味道。
- 3、使用风味酶酶解动物蛋白后的水解液，水解彻底，蛋白有效利用率超过90%，其氨基酸量高，风味佳、浓郁、无苦味。

产品性状：淡黄色固体粉末

应用领域：

- 1、骨/肉副产物加工；

- 2、骨素、骨油、骨胶、胶原蛋白的生产；
- 3、热反应骨汤粉、钙磷制剂等产品；
- 4、水产鱼、虾、牡蛎、蛤蚌与海产品等骨架、蛋白水解；
- 5、水解动物蛋白HAP；
- 6、血浆蛋白粉、血红素。

作用机理：

风味酶可使水解液形成独特的风味和减少水解造成的苦味，其原理为通过内切蛋白酶切断多肽内部的肽键，形成短链肽，其中一些含有疏水氨基酸，因而成为苦肽，使用外切酶每一次从多肽链的末端切断释放一个氨基酸，从而把苦肽彻底降解为氨基酸。

蛋白水解液的特性由水解程度及生成的肽的结构所决定，而这又是依赖于蛋白质的本性、所使用的酶的特性、以及水解条件，特别是pH和温度。

使用条件：

适温度：50

适pH：7.5

储存：

建议在阴凉干燥的环境下避光保存。

贮藏过久或贮藏条件不利，会使酶活不同程度的降低；如温度湿度过高，则需要在使用时适当的增加使用量。