

酵母抽提物厂家 酵母抽提物生产厂家

产品名称	酵母抽提物厂家 酵母抽提物生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	23.00/公斤
规格参数	品牌:酵母抽提物厂家 型号:食品级 产地:山东酵母抽提物
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

酵母抽提物厂家 酵母抽提物生产厂家 酵母抽提物价格

酵母抽提物（又称酵母提取物、酵母味素），英文名称为Yeast extract。为了便于记忆，根据国际通用规则，将其缩写为YE

酵母抽提物是以食品用酵母为主要原料，以酵母自身的酶或外加食品级酶的共同作用下，酶解自溶（可再经分离提取）后得到的产品，并富含氨基酸、肽、多肽等酵母细胞中的可溶性成分。根据需要可添加适量辅料进行调配，也可在生产后期增加美拉德反应工艺，属于食品配料。

酵母抽提物作用用途：

增鲜厚味

1、YE成分：

YE富含多种氨基酸、多肽、呈味核苷酸、B族维生素、不含胆固醇和饱和脂肪酸。

2、增强鲜味

YE本身富含多种氨基酸和呈味核苷酸，其中谷氨酸含量达到8%左右，呈味核苷酸（IMP,GMP）高可以达到20%以上。YE是将MSG和IMP、GMP三种鲜味物质居于一身的鲜味物质，有很好增鲜特性。

3、增强醇厚味

YE不仅富含多种氨基酸，同时富含肽类物质和呈味核苷酸。YE中的“美味肽”以及提供鲜美风味的小肽和增强风味的肽等含量丰富，其厚味是MSG和I+G所无法比拟的。

降盐淡盐

1、降盐增鲜特性

研究发现，YE能够将人体味觉中鲜味受体接受功能放大，同样也能放大钠的咸度效应，因此，尽管盐（氯化钠）的含量已经降低，但人对鲜味的感受并没有降低；也就是说：添加YE后的食品，在低盐的情况下，也能满足人们对美味的需求。

应用研究表明，在食品调味时，添加适量的YE可以减少35%食盐的用量，产品鲜美味得到有效保证。

2、淡盐功能

YE富含多种氨基酸和呈味核苷酸，其中谷氨酸含量达到8%左右，呈味核苷酸（IMP,GMP）高可以达到20%以上，有很强增鲜性能，当产品中NaCl浓度>7%时,添加YE可以使其口感更柔和，圆润，使单纯的咸变得不再刺激强烈，起到很好的淡盐效果。

应用研究表明，在高盐产品中添加适量YE，可以将盐的咸度降低15%左右。

平衡异味

研究表明，YE含有丰富的肽类物质，如Gly-Leu、Pro-Glu和Val-Glu，它们可以缓冲、平衡不愉快的气味和味道。如鱼、肉制品的肉腥味、烘焙产品的油腻感、食品包装的塑料味等。

耐受性强

YE能承受食品加工中一些较剧烈的条件变化，如：酸性较强、食盐浓度较高、温度较高或较低、湿度较大等，YE本身不会受到影响，其鲜味不会遭受破坏。

1、耐酸耐盐性能

特制的耐盐耐酸产品在2%醋酸与20%食盐混合溶液中溶解性良好，澄清透亮，没有明显沉淀。

2、耐高温性能好

MSG在120度以上即产生焦谷氨酸，而YE产品能耐200摄氏度以上的高温加工，从而在咸味酥打饼干、休闲膨化食品中得到广泛使用。