

风味蛋白酶厂家电话

产品名称	风味蛋白酶厂家电话
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	350.00/kg
规格参数	品牌:风味蛋白酶厂家 型号:风味蛋白酶生产厂家 产地:河北风味蛋白酶厂家
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

风味蛋白酶厂家,风味蛋白酶生产厂家,风味蛋白酶,风味蛋白酶添加量,风味蛋白酶标准

产品性状：淡黄色固体粉末

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。
- 4、酶制剂是一种生物蛋白质，在食品加工处理后就会失活，因此对于人体更为安全、无毒害作用，并且经过酶加工后的肉类食品含有大量的氨基酸类营养物质，对人体健康非常有益。

产品用途

风味蛋白酶在动植物蛋白水解粉（HAP、HVP）生产的应用

利用风味蛋白酶的酶促反应，可把动植物的大分子蛋白质水解成小分子肽或氨基酸，以利于蛋白质的有

效吸收和利用，其水解液AN%高，水解度高，风味佳，已广泛用于生产*调味品和食品营养强化剂，各种动物源性抽提物生产功能性骨、肉提取物（骨素）、水产提取物、蛋白胨、肽等及研究开发一些高附加值的食品。

风味蛋白酶在焙烤行业的应用

风味蛋白酶可将面团的蛋白质水解成肽、肽类甚至氨基酸，从而减弱面团筋力，使它具有良好的可塑性和延伸性，保持清晰美观的印花图案。改善成品的光泽、使饼干断面层次分明，结构均匀一致，口感松爽酥脆。

风味蛋白酶在大豆分离蛋白的应用

能水解大豆分离蛋白成小分子肽，大大提高了大豆分离蛋白的生物效价，使其易为人体消化吸收，同时还提高了溶解，降低了粘度，改善了大豆分离蛋白的功能特性。

风味蛋白酶在酵母抽提物、酵母浸膏的生产应用

提高终产品的蛋白质利用率及风味。

风味蛋白酶在啤酒工业的应用

添加风味蛋白酶分解蛋白质为多肽和游离氨基氮，特别对大麦，大豆等植物性蛋白作用效果明显，用于啤酒生产，可排除蛋白质产生的"冷混浊"现象。

风味蛋白酶在医药工业的应用

含风味蛋白酶的*药物，可起到消炎、利胆、止痛、助消化的功效。

风味蛋白酶在纺织工业的应用

用风味蛋白酶处理过的羊毛，其抗张度比常规方法高，毛线手感柔软，收缩性为0；还可用于蚕的脱胶和蚕丝的精炼。

1、在面包、饼干、馒头等面制品和改良剂中的应用直接添加入面粉中，有效增强面筋筋力，改善面团的弹性，特别能提高面团对机械冲击力的承受力。可代替溴酸钾，增大面包体积。

2、在啤酒生产中的应用在啤酒中主要是除去啤酒中的溶解氧和瓶颈氧，阻止啤酒的氧化变质过程，防止老化味产生，保持啤酒原有风味，延长啤酒保质期。

3、在牛奶生产中的应用是经微生物发酵和*进的提纯技术而得到的绿色生物食品保鲜剂，无毒无副作用。能够除去食品中溶解氧，起到保鲜、护色、防褐变、保护维生素C、延长食品保质期的作用。用于鲜牛奶及乳品可防止脂肪氧化，抑制微生物生长，延长保质期。氧亦能使含油食品产生恶臭和醛酮气味，加入因消耗而保证了产品质量。

4、其他用途：食品除氮、蛋白脱糖、海产品保鲜、抗脂类氧化、其他方面的应用

