

谷氨酰胺转氨酶 碎肉重组 TG酶 丸子肉卷千页豆腐增筋粘合剂

产品名称	谷氨酰胺转氨酶 碎肉重组 TG酶 丸子肉卷千页豆腐增筋粘合剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	180.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:酶制剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

产品名称：谷氨酰胺转氨酶

别名：转谷氨酰胺酶（TG酶）；谷氨酰胺转氨酶

英文名称:Glutaminetransaminase

英文别名：EC2.3.2.13

分子式:C₂₇H₄₄O₃H₂O

CBNumber:CB9412071

CAS:80146-85-6

二、性状

白色至淡黄色至深褐色粉末或颗粒，或为澄明的淡黄至深褐色液体。溶于水，不溶于乙醇，有吸湿性。能将蛋白质肽中的 -谷氨酰基转化成肽中赖氨酸残基的 -氨基。转谷氨酰胺酶催化交联反应，使蛋白质改性，改善蛋白质的塑性、持水性、水溶性和功能性Chemicalbook，作为一种蛋白质的改良剂在食品工业中存在着很大的应用前景。

三、用途

TG的主要功能因子是谷氨酰胺转氨酶。这种酶广泛存在于人体、动物、植物和微生物中，能够催化蛋白质分子之间或之内的交联、蛋白质和氨基酸之间的连接以及蛋白质分子内谷氨酰胺残基的水解。通过这

些反应，可改善各种蛋白质的功能性质，如质地结构、口感和贮存期等。

改善食品质构。它可以通过催化蛋白质分子之间发生的交联，改善蛋白质的许多重要性能。如用该酶生产重组肉时，它不仅可将碎肉粘结在一起，还可以将各种非肉蛋白交联到肉蛋白上，明显改善肉制品的口感、风味、组织结构和营养。

提高蛋白质的营养价值。它可将某些人体氨基酸(如赖氨酸)共价交联到蛋白质上，以防止美拉德反应对氨基酸的破坏，从而提高蛋白质的营养价值。