

大豆蛋白水解专用酶

产品名称	大豆蛋白水解专用酶
公司名称	南宁东恒华道生物科技有限责任公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南宁市沿海经济开发区玉洞工业园兴业三街8号
联系电话	86-07714060266/4728500 13617880021

产品详情

随着人类生活水平的不断提高，人们对蛋白质的需求也越来越高，单单靠动物性来源的蛋白质已不能满足要求，所以植物性蛋白资源的开发是蛋白质资源开发的重点。我国是大豆的故乡，资源丰富，所以大豆制品开发，大豆深加工将是蛋白质工程的重中之重。传统加工方法是酸碱水解法但它存在许多不足之处，主要表现在卫生安全问题，营养成份损失，水解无特异性，副反应多（产生有毒有害物三氯丙醇等）而生物酶法由于水解条件温和，卫生安全，保持了原有的氨基酸组成营养不损失，水解物酱香味更浓郁、盐份含量低，口感更醇厚。它将是进行植物蛋白深加工的首选加工方法及发展趋势。

“大豆蛋白水解专用酶”是我公司根据大豆原料及工艺处理不同而研发出的专用酶制剂，其主要由内切酶、端肽酶和风味酶等组成，能把大豆蛋白水解成蛋白胨、多肽和氨基酸等，降低了植物蛋白分子量，从而提高了其溶解性、乳化性和起泡性，改善了营养价值，扩大了大豆蛋白。

【本产品特点】：

- 1、 水解彻底，蛋白质利用率大于85%，氨基酸生成率65%以上。
- 2、 水解产物无苦味，酱香味浓郁，口感醇厚。
- 3、 水解产物安全卫生，不含三氯丙醇等有害物质

- 4、 水解液稳定性好，在较宽的ph范围内（ph3.0-7.0）溶解度变化小,即使长期放置或添加在酸性饮料中也不会出现沉淀.
- 5、 水解产物有很好的乳化性和起泡性,促进发酵的特性及可口感观特性.
- 6、 反应条件温和,安全卫生,设备利用率高.

【本产品应用行业】：

- 1、 高（低）温豆粕水解
- 2、 大米蛋白水解
- 3、 小麦蛋白水解
- 4、 玉米蛋白水解
- 5、 啤酒、味精废酵母、面包酵母制取酵母抽提物、培养基及蛋白饮饲料