

深友 酵母浸膏 酵母抽提物

产品名称	深友 酵母浸膏 酵母抽提物
公司名称	浙江深友生物技术有限公司
价格	22.00/公斤
规格参数	
公司地址	湖州市经济开发区紫荆路501号
联系电话	86-05722618876 13735545701

产品详情

【产品概述】 酵母抽提物（YE）（又称酵母味素，英文名称为Yeast extract，简称YE），是以蛋白质含量丰富的食用酵母为原料，采用生物技术，将酵母细胞内的蛋白质、核酸等进行降解后精制而成的。酵母抽提物（YE）营养丰富，蛋白质含量高、并且含有8种人体必须的氨基酸和功能性多肽——谷胱甘肽，含有膳食纤维葡聚糖和甘露聚糖及人体不可缺少的核酸（RNA）及核苷酸、含有维生素B族和钙，富含磷、锰、锌、镁、硒等多种微量元素。酵母抽提物（YE）具有纯天然、营养丰富、味道鲜美醇厚等优点，因而在食品工业中应用广泛。深友酵母抽提物SY 268/278是以微生物发酵获得的新鲜酵母细胞为原料，通过洗涤、自溶、酶解等现代生物工程技术将酵母细胞内的蛋白质、核酸等进行生物降解所制得的人体可直接吸收利用的可溶性天然营养物质。经浓缩后得到膏状酵母抽提物（也称：酵母浸膏），再经过喷雾干燥加工成粉状的酵母抽提物（也称：酵母浸粉）。采用的酿酒酵母均为第一代高纯度高活性富谷胱甘肽酵母，酵母为非转基因天然品种。具有天然、安全、营养的特点。

【功效用途】 1、增鲜调味剂 科学研究发现，酵母中含有的核酸（能有效的降解为呈味鸟苷酸、肌苷酸）及蛋白质（能有效降解为呈味多肽和氨基酸）等美味前体物质异常丰富，在一些食品加工中往往能起到有效增强产品鲜美味、醇厚感，同时缓和产品咸味、酸味，掩盖异味等作用，被应用于方便食品、肉制品、家用调味料、及营养滋补品、保健品等。

2、降盐助鲜剂 YE（酵母抽提物）能够将人体的口中的鲜味受体接受功能放大，同样也把对钠离子的感受效应放大，因此尽管盐（氯化钠）含量已经降低，但人的感受没有降低。所以添加YE的食品，在低盐的情况下，也能满足人们对美味的需要。因此，越来越多的食品企业采取添加YE（酵母抽提物）的方法使得低盐的食品保持更醇厚的美味。

3、焙烤食品改良剂 一些研究表明，酵母抽提物在面团中通过与面筋基质相互作用，可以改善面团的延展性及烘焙特性，而酵母抽提物中所含有的海藻糖具有优异的防止淀粉老化和抑制油脂成分中的脂肪分解的作用。在一般的应用实验中，添加了酵母抽提物的焙烤食品往往在香气、色泽、酥脆性等方面有更好的表现，这是由于其富含美拉德反应的多种前体物质，主要是氨基酸和还原糖经高温烘焙或油炸后可产生强烈的特征香味，能有效改善产品口感，使产品风味独特。