

深友 酵母甘露糖蛋白

产品名称	深友 酵母甘露糖蛋白
公司名称	浙江深友生物技术有限公司
价格	面议
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】甘露糖蛋白是由甘露糖聚合物共价连接在蛋白质骨架上构成的，位于酵母细胞壁最外层，是组成细胞壁的主要成分之一。标准的甘露糖蛋白由5%~20%肽、80%~95%甘露糖组成，相对分子质量为20~200 kDa。主链为单链，约由50个-甘露糖间以-(1,6)键形成。主链上联结以-(1,2)和-(1,3)键、甘露糖数目不等的侧链，有些侧链结合一些基团。这些侧基是酵母细胞抗原的决定部位。甘露糖蛋白因自身既有亲水集团又有亲油集团，是一种有效的乳化剂。它能稳定食品的物理状态，改进食品组织结构，简化和控制食品加工过程，改善风味、口感，提高食品质量，延长货架寿命等。同时，科学研究表明甘露糖蛋白有利于白葡萄酒的蛋白和酒石稳定，能够减弱葡萄酒中单宁的收敛性和尖刺感，提高酒的饱满肥硕感，因此对葡萄酒工业，尤其是在葡萄酒产品的化学稳定性和感官质量上具有积极的作用。深友酵母甘露糖蛋白SY 43是通过微生物发酵获得富含氧化型谷胱甘肽的酵母，再从酵母中经现代工艺分离纯化制得。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、葡萄酒酿造添加剂 甘露糖蛋白有利于阻止酒石晶核的长大，使酒石晶核达到稳定；还可以极大降低蛋白质的非稳定性，使葡萄酒的浑浊度减小，大大降低皂土的使用量；其次它还具有与多酚物质结合的能力，使单宁缩合形成缩合单宁，失去收敛性，从而使葡萄酒变得更加柔和，同时可以使鲜红色的葡萄酒具有成熟葡萄酒典型的宝石红色；对起泡葡萄酒的瓶内发酵、静止葡萄酒的桶内陈酿和雪利酒的生产有促进作用；自然条件下以甘露糖蛋白为主的多糖可有效促进乳酸菌的生长，加快葡萄酒中其苹果酸-乳酸（MLF）的启动和进行。

2、天然乳化剂 近年来，随着食品工业的发展，乳化剂的需求量不断增加。由于甘露糖蛋白在人体消化过程中可被分解为脂肪酸和多元醇，从而被人体吸收或排出体外，对人体无害，所以越来越受到人们的重视。从酵母中提取甘露糖蛋白，制成O/W型乳化剂，在饮料、奶制品等新产品开发中已获成功。