

酵母抽提物厂家 食品级饲料级酵母抽提物

产品名称	酵母抽提物厂家 食品级饲料级酵母抽提物
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级酵母抽提物厂家 酵母抽提物生产厂家 酵母抽提物用途 酵母抽提物价格 酵母抽提物作用

酵母抽提物简介：

中文别名:酵母萃取物;酵母提取物;酵母抽提物

英文名称:yeast

分子式/结构式:

分子量(Mr):

物化性质:深褐色糊状或淡黄色粉末,呈酵母所特有的鲜味和气味。粉末制品具有很强的吸湿性

上游产品:

下游产品:

用途:用作营养强化剂

酵母抽提物简介:

酵母抽提物作用用途酵母抽提物厂家酵母抽提物价格

食品级酵母抽提物酵母抽提物生产厂家

酵母抽提物(又称酵母提取物、酵母味素),英文名称为Yeast extract。为了便于记忆,根据国际通用规则,将其缩写为

酵母抽提物是以食品用酵母为主要原料,以酵母自身的酶或外加食品级酶的共同作用下,酶

解自溶(可再经分离提取)后得到的产品,并富含氨基酸、肽、多肽等酵母细胞中的可溶性成分。根据需要可添加适量辅料进行调配,也可在生产后期增加美拉德反应工艺,属于食品配料。

酵母抽提物作用用途:

1、成分:

富含多种氨基酸、脂肪酸。

2、增强鲜味

本身富含多种氨基酸和呈味核苷酸,其中谷氨酸含量达到8%左右,呈味核苷酸(IMP,GMP)可以达到20%以上。是将MSG和IMP、GMP三种鲜味物质居于一身的鲜味物质,有很好增鲜特性。

3、增强醇厚味

不仅富含多种氨基酸,同时富含肽类物质和呈味核苷酸。中的以及提供鲜美风味的小肽和增强风味的肽等含量丰富,其厚味是MSG和I G所无法比拟的。1、降盐增鲜特性

研究发现,能够将人体味觉中鲜味受体接受功能放大,同样也能放大钠的咸度效应,因此,尽管盐(氯化钠)的含量已经降低,但人对鲜味的感受并没有降低;也就是说:添加后的食品,在低盐的情况下,也能满足人们对美味的需求。

应用研究表明,在食品调味时,添加适量的YE可以减少35%食盐的用量,产品鲜美味得到有效保证。

2、淡盐功能

富含多种氨基酸和呈味核苷酸,其中谷氨酸含量达到8%左右,呈味核苷酸(IMP,GMP)可以达到20%以上,有很强增鲜性能,当产品中NaCL浓度7%时,添加可以使其口感更柔和,圆润,使单纯的咸变得不再刺激强烈,起到很好的淡盐效果。

应用研究表明,在高盐产品中添加适量,可以将盐的咸度降低15%左右。