

单宁酶生产厂家 250u/g酶活力 用于处理啤酒中单宁、蛋白质，使其澄清透明 20公斤/箱

产品名称	单宁酶生产厂家 250u/g酶活力 用于处理啤酒中单宁、蛋白质，使其澄清透明 20公斤/箱
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	6.00/千克
规格参数	外观:淡黄色粉末 包装:25公斤袋 发货地:湖北
公司地址	武汉市黄陂区盘龙经济开发区
联系电话	15927657268 15927657268

产品详情

单宁酶

中文同义词: 单宁酶;鞣酸酶;单宁酶(米曲霉);丹宁酶;单宁酯酰水解酶

英文名称: TANNASE

英文同义词: TANNASE;tannase from aspergillus ficuum;tannin acyl hydrolase

CAS号: 9025-71-2

规格: 250u/g酶活力

包装: 20公斤/箱

用途: 又称鞣酸酶。一种单宁酰基水解酶，该酶对带有两个苯酚基的酸，如鞣酸具有水解作用。该酶可由霉菌，如黑曲霉、米曲霉生产。可用于处理啤酒中单宁、蛋白质，使其澄清透明，亦可用于除去柿子等品的涩味，以及用于制造速溶茶，防止发酵茶混浊。

防止茶饮料的冷浑浊

在茶饮料的生产中，茶叶的高温提取液冷却后会变浑浊，并产生絮状沉淀（茶乳酪）。茶叶提取液中固形物浓度越高，这种沉淀现象越严重，影响了茶饮料的稳定。此外，茶饮料在冷藏中也会变得浑浊，滋味和香气都会产生很大的影响，这种现象使其作为冷饮的商品价值受到很大的损害。茶饮料产生茶乳酪沉淀的原因是茶水中的咖啡因与儿茶素或者是以茶黄素等为核心形成的不溶性复合物，防止产生沉淀的

方法包括原料茶叶的选择、适当的抽提条件、膜过滤处理、降低水溶性固形物的浓度等，也有采用添加PVP进行处理。但不管是哪一个方法都会使茶叶的特有成分咖啡因和儿茶素类的含量下降，添加糖类虽然可抑制沉淀生成，但也存在增加热量等问题。单宁酶是将茶乳酪转溶的专一酶，它能断裂儿茶酚与没食子酸间的酯键，使苦涩味的酯型儿茶素水解，释放出的没食子酸阴离子又能与茶黄素、茶红素竞争咖啡碱，形成分子量较小的水溶性短链物质，从而降低茶汤的混浊度。Takino Y利用米曲霉产生的单宁酶作用于6%的红茶茶汤，发现单宁酶在茶汤pH为5.6，温度为45℃的条件下作用30-60分钟后，茶乳酪产生少。可口可乐公司利用单宁酶解决茶饮料中的“冷后浑”，取得了良好的效果，浑浊度由80%降至8%。对红茶进行单宁酶处理，结果发现速溶茶完全溶于冷水，而且滋味良好，而无酶处理的茶的固形物和浸提物产量均低于酶处理的茶。