

谷氨酰胺转氨酶

产品名称	谷氨酰胺转氨酶
公司名称	武汉宏信康精细化工有限公司
价格	200.00/kg
规格参数	
公司地址	武汉市汉阳区鹦鹉大道三十一号
联系电话	18672345876

产品详情

谷氨酰胺转氨酶 mf : c27h44o3h2o mw : cas : 80146-85-6 谷氨酰胺转氨酶又称转谷氨酰胺酶 (tg酶) 是由331个氨基组成的分子量约38000的具有活性中心的单体蛋白质, 其可催化蛋白质多肽发生分子内和分子间发生共价交联, 从而改善蛋白质的结构和功能, 对蛋白质的性质如: 发泡性, 乳化性, 乳化稳定性, 热稳定性、保水性和凝胶能力等效果显著, 进而改善食品的风味、口感、质地和外观等。传统肉类加工工艺通常加入大量的盐和磷酸, 以提高其持水力、连贯性和质地。近期, 少盐少磷酸的食物被广泛推广, 但其质地和物理性质都不尽如人意。tg酶可以替代部分通常肉制品加工中添加的品质改良剂-磷酸盐, 生产低盐肉制品。可应用于水产加工品、火腿、香肠、面类、豆腐等等。tg酶在40~45℃、ph6-7的条件下, 只需添加0.1-0.3%的量, 即可达到明显的效果。