

鱼精蛋白 CAS号：9012-00-4

产品名称	鱼精蛋白 CAS号：9012-00-4
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	290.00/kg
规格参数	
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

产品详情

产品说明：鱼精蛋白

cas号：9012-00-4 英文名称：protamines 鱼精蛋白是一种碱性蛋白，主要在鱼类（如大马哈鱼、蹲鱼、鲱鱼等）成熟精子细胞核中作为和dna结合的核精蛋白存在。

主要成分：碱性蛋白质，包括鱼精蛋白和组蛋白。

分子量约5000。

性状：白色至淡黄色粉末，有特殊味道。耐热。与调味料合用有增强鲜味作用。可溶于水，微溶于含水乙醇，不溶于乙醇。

用途：调味剂、增味剂，防腐剂。在日本用于米饭、中华面、炒面、馒头、饺子等淀粉类食品中，亦用于鱼糜类制品及调味料。与醋酸钠、甘氨酸、乙醇等复配后用于蛋糕、糊状食品等。

应用：将鱼精蛋白应

用于鱼糕制品，对延长鱼糕的有效保质期

有一定的效果，添加0.8%的鱼精蛋白的鱼糕在12 和24 时有效保质期分别为7d和5d，与添加0.3%苯甲酸钠或0.2%山梨酸钾的效果相同。在牛奶中添加0.05%的鱼精蛋白，能在15 下保存56d，而不添加鱼精蛋白的牛奶第4d

就开始变质。此外，鱼精蛋白作为食品防腐剂可应用于饭团、乳油、马铃薯等食品的保藏和保鲜中，大

大延长食品的保藏期。在日本鱼精蛋白用于米饭、中华面、炒面、馒头、面包、饺子等淀粉类食品中，亦用于鱼糜类制品及调味料。与醋酸钠、甘氨酸、乙醇等复配后用于蛋糕、糊状食品等。

鱼精蛋白作为一种天然食品防腐剂，不但抑菌范围广，热稳定性好，而且卫生安全，因而具有十分广阔的应用前景。但是，单一

使用鱼精蛋白做防腐剂，一般添加量要占食品总量的0.5%

以上，成本很高，而且鱼精蛋白来源有限。所以，实际应用中一般将它与其他防腐剂或保鲜方法结合使用，如：将鱼精蛋白同醋酸钠、乳酸菌培养物 and 山梨酸钾等结合起来，可增强其抗菌作用。此外，将鱼精蛋白和乳化剂并用，不仅增效显著，而且可解决鱼精蛋白在食品中溶解状态不好的问题。

质量标准：（日本天然品，1993）	
项目 指标	
含量：（鱼精蛋白，干基计）以氮含量 × 3.19计	50%
溶液性状：	试样0.5g溶于50ml水中，呈无色至淡黄色，50min之内不浑浊
重金属（以pb计）	20 μg/g
砷（以as ₂ o ₃ 计）	40 μg/g
干燥失重（100 ℃,3h）	15.0%
灰分；	12%