

# 酵母抽提物、自产酵母浸粉

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 酵母抽提物、自产酵母浸粉              |
| 公司名称 | 湖州朗深系生物技术有限公司             |
| 价格   | 1.00/公斤                   |
| 规格参数 | 品牌:朗深系<br>型号:SY-3210      |
| 公司地址 | 湖州市青铜路699号湖州科技创业服务中心A106室 |
| 联系电话 | 0572-2618875 13857271737  |

## 产品详情

品牌                      朗深系                      型号                      SY-3210

朗深系-天然的酵母及衍生品生产供应商

为您提供优质的酵母抽提物！

产品代码：sy3210 产品名称：酵母抽提物（yeast extract）

### 【产品概述】

朗深系酵母抽提物sy3210是以微生物发酵获得的新鲜酵母细胞为原料，通过洗涤、自溶、酶解等现代生物工程技术将酵母细胞内的蛋白质、核酸等进行生物降解所制得的人体可直接吸收利用的可溶性天然营养物质。经浓缩后得到膏状酵母抽提物（也称：酵母浸膏），再经过喷雾干燥加工成粉状的酵母抽提物（也称：酵母浸粉）。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、增鲜调味剂

科学研究发现，酵母中含有的核酸（能有效的降解为呈味鸟甘酸、肌苷酸）及蛋白质（能有效降解为呈味多肽和氨基酸）等美味前体物质异常丰富，在一些食品加工中往往能起到有效增强产品鲜美味、醇厚感，同时缓和产品咸味、酸味，掩盖异味等作用，被应用于方便食品、肉制品、家用调味料、及营养滋补品、保健品等。

## 2、降盐助鲜剂

ye（酵母抽提物）能够将人体的口中的鲜味受体接受功能放大，同样也把对钠离子的感受效应放大，因此尽管盐（氯化钠）含量已经降低，但人的感受没有降低。所以添加ye的食品，在低盐的情况下，也能满足人们对美味的需要。因此，越来越多的食品企业采取添加ye（酵母抽提物）的方法使得低盐的食品保持更醇厚的美味。

## 3、焙烤食品改良剂

一些研究表明，酵母抽提物在面团中通过与面筋基质相互作用，可以改善面团的延展性及烘焙特性，而酵母抽提物中所含有的海藻糖具有优异的防止淀粉老化和抑制油脂成分中的脂肪分解的作用。在一般的应用实验中，添加了酵母抽提物的焙烤食品往往在香气、色泽、酥脆性等方面有更好的表现，这是由于其富含美拉德反应的多种前体物质，主要是氨基酸和还原糖经高温烘焙或油炸后可产生强烈的特征香味，能有效改善产品口感，使产品风味独特。

### 【规格指标】

|       |                      |           |
|-------|----------------------|-----------|
| 性状与外观 | 粉状，黄色至浅棕色            | 膏状，黄棕或黄褐色 |
| 气味    | 具有酵母抽提物所特有气味，无异味     |           |
| 总氮，%  | 5.0                  | 7.0       |
| 干物质，% | 94.0                 | 65.0      |
| 灰分，%  | 8.0                  | 12.0      |
| 常规包装  | 1，5，10，25公斤/袋、箱或纸板桶。 |           |

更多详情敬请咨询：0572-2618870 金小姐

我们将竭诚为您服务！