

# 谷氨酰胺转氨酶价格

产品名称	谷氨酰胺转氨酶价格
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	180.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南郑州二七区万客来食品城
联系电话	0371-56607989 18037793221

## 产品详情

食品级谷氨酰胺转氨酶厂家 谷氨酰胺转氨酶生产厂家 谷氨酰胺转氨酶用途  
谷氨酰胺转氨酶批发 谷氨酰胺转氨酶价格 谷氨酰胺转氨酶最新报价 我们一直本着互惠互利的宗旨与广大客户携手共进，共同发展，我们的产品一直受到新老客户的支持与好评，欢迎前来订购：18037793221，qq：1610262249.

简介：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。