

# 南宁庞博生物供应食品级核酸酶（5撇磷酸二酯酶）

产品名称	南宁庞博生物供应食品级核酸酶（5撇磷酸二酯酶）
公司名称	南宁庞博生物工程有限公司
价格	900.00/kg
规格参数	品牌:庞博生物 酶活力:12000u/g 规格:食品级
公司地址	南宁市国家经济技术开发区银凯工业园D栋
联系电话	0771-4868801转619

## 产品详情

磷酸二酯酶

（核酸酶）

（5'-phosphodiesterase）

概述：

磷酸二酯酶是本公司针对酶法生产高（I+G）含量的酵母抽提物以及5，-核苷酸的生产工艺特点，自行研制开发的5'-磷酸二酯酶。它由桔青霉培养液中提取冻干而成，是一类可将核酸定向水解为5，-核苷酸的酶制剂。5，-核苷酸具有强烈的增鲜作用，是一类很有价值的食品增鲜剂，由于核苷酸与氨基酸类物质混合使用时，会产生出单种鲜味剂无法达到的鲜味效果，且使鲜味倍增，即协同效应，应用于食物中具有突出主味，改善风味，抑制异味的功能，同时核苷酸对甜味、肉味有增效作用，对咸、酸、苦、腥味、焦味有消杀作用。故磷酸二酯酶在核苷酸的工业生产及在酵母抽提物等调味食品的生产中都具有极其重要的作用。

产品特点：

- 1、磷酸二酯酶由桔青霉培养液中提取冻干而成，自主研发培养，成本低，较进口酶成本降低将近一半以上；
- 2、酶解率高、酶解完全，I+G相对核酸得率高达85%以上；
- 3、水解物（I+G）含量高，最高达40%以上，鲜味强，香味浓郁。

产品性状：淡黄色或黄色粉末。

应用领域：

与脱氨酶配合用于5，-核苷酸以及高（I+G）含量的酵母抽提物的生产，进一步提高酵母抽提物中（I+G）的含量，提高与丰富产品的风味。

作用机理：

磷酸二酯酶主要由5—磷酸二酯酶组成，对酵母核酸有很强的酶解能力，可广泛应用于酵母抽提物生产以及5，-核苷酸的工业生产中，其酶解原理是核酸酶与底物核酸（RNA）发生作用，将其定向水解成5—核苷酸（RNT），其中的5—鸟苷酸（GMP）是主要的呈味成份，而无呈味成份5—腺苷酸（AMP）经腺苷酸脱氨酶作用也可转化成5—肌苷酸（IMP）而呈味，从而制得高（I+G）含量的酵母抽提物或5，-核苷酸产品。

产品规格： 7000U/g； 12000U/g

应用条件：

酵母核酸（RNA）溶解调节到合适的底物浓度，添加磷酸二酯酶，磷酸二酯酶在一定温度、PH值及底物浓度下能定向水解核酸生成5—核苷酸。磷酸二酯酶的最适用PH为5.5，最适水解温度为70，水解时间为7h~9h，底物（RNA）浓度为2%~5%，最佳酶添加量为3%（按底物干物计）。

若是酵母为底物，酵母浓度为10~12%，磷酸二酯酶用量为0.3%（按酵母干物计），最适用PH为5.5，最适水解温度为70，水解时间为7h~9h。根据实际情况也可作适当调整添加量大小。

蛋白酶对磷酸二酯酶有一定影响，磷酸二酯酶需避免与蛋白酶同时使用。水解过程中隔时搅拌效果更佳。