

南宁庞博生物供应食品级脱氨酶

产品名称	南宁庞博生物供应食品级脱氨酶
公司名称	南宁庞博生物工程有限公司
价格	800.00/kg
规格参数	品牌:庞博生物 酶活力:1万u/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

脱氨酶

概述：

脱氨酶是本公司自行研制开发的5，-腺苷酸脱氨酶。它是经选育优良米曲霉菌种深层发酵、精制，能高效脱去5，-腺苷酸上的氨基，使5，-腺苷酸转化为5，-肌苷酸。

产品特点：

- 1、脱氨酶可使腺苷酸（AMP）转化成呈味性的肌苷酸（IMP），从而使IMP含量大为提高，改善产品的风味；
- 2、最适作用温度55 。
- 3、最适作用pH5.5。

产品性状：淡黄色或白色粉末。

应用领域：

与核酸酶配合用于高(I+G)含量的酵母抽提物或5'-肌苷酸的生产。

应用条件：

核酸经核酸酶水解生成5'-核苷酸，其中的5'-腺苷酸(AMP)经脱氨酶处理后转化成5'-肌苷酸(IMP)。脱氨酶的最适PH为5.5，最适水解温度为55℃，水解时间为5h，底物(RNA)浓度为2%~5%，最佳酶添加量为0.6%~0.8% (按底物计)。

若是酵母为底物，酵母浓度为10~12%，脱氨酶用量为0.6‰~0.8‰ (按酵母干物计)，最适用PH为5.5，最适水解温度为55℃，水解时间为5h。根据实际情况也可作适当调整添加量大小。

水解过程中隔时搅拌效果更佳。

各种不同因素对(I+G)含量的影响：

注：2%RNA,添加核酸酶水解(3%、PH5.5、70℃、7h)，最后再添加脱氨酶脱氨处理。