

南宁庞博生物供应食品级 酵母抽提酶

产品名称	南宁庞博生物供应食品级 酵母抽提酶
公司名称	南宁庞博生物工程有限公司
价格	260.00/kg
规格参数	品牌:庞博生物 型号:YC-3 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

酵母破壁专用酶

Yeast Breaking Wall Private Enzyme

概述：

酵母破壁专用酶是根据酵母细胞壁的复杂结构、坚硬不易打破的特点而开发的一种新型酶制剂；主要由-葡聚糖酶、甘露聚糖酶及几丁质等复配而成，可以有效打破酵母细胞壁，降解细胞壁多糖成分，使细胞壁内蛋白质有效释放出来，有利于后续过程的蛋白酶的酶解。本品只适合应用于酵母细胞壁的破壁水解，需配合酵母抽提酶或其他复合酶进行酵母水解。

产品特点：

- 1、可以有效提高蛋白质利用率；
- 2、可以有效提高收率；
- 3、破壁处理，有效增强蛋白酶的酶解作用。

应用范围：

- 1、啤酒废酵母
- 2、面包酵母

3、干酵母粉

作用机理：

酵母细胞壁是由甘露聚糖、葡聚糖、甲壳质等多糖和蛋白质、脂质等组成，整个细胞壁结构非常复杂且坚硬，在酵母自溶过程中，虽然酵母细胞内具有某些对细胞壁具有降解作用的 α -葡聚糖酶等，但它们只能对酵母细胞壁进行某种程度上的修饰作用，细胞壁仍非常完整，因此细胞壁的破壁处理显得非常重要。酵母破壁专用酶可通过打破酵母细胞壁的复杂结构，使酵母细胞结构发生紊乱及松散，使蛋白质从细胞壁中释放出来，消除了蛋白质与酵母抽提酶的空间位隔，从而加速酵母的酶解，有利于蛋白质和RNA等大分子物质的降解。

应用条件:

酵母专用破壁酶最佳破壁温度是50℃，最适PH范围是4.0-5.0,破壁时间为6-12h,经实验确定最佳添加酶量为1/万（按液重计），根据实际情况也可作适当调整反应时间和添加酶量。

产品标准：

本产品符合食品化学药典（FCC）、轻工业部行业标准（QB/T1803-93）的食用级酶的规格标准。

工艺流程：

酵母溶液（底物浓度10-15%） 调PH=4.0-5.0 加入破壁酶1/万-2/万(以酵母液重计)50℃ 破壁6-12h 调PH=6.5-7.0 加入酵母抽提酶3/万（以酵母液重计）55℃ 酶解20-24h(如需酱香味浓水解时间稍延长，如需鲜味浓需缩短水解时间) 90℃ 灭酶10min 离心 浓缩

注：（1）原料蛋白质含量的高低直接影响水解AN%及TN%的含量，一般蛋白质含量低于45%，一定程度上会影响TN%含量。