

南宁庞博生物供应食品级风味酶

产品名称	南宁庞博生物供应食品级风味酶
公司名称	南宁庞博生物工程有限公司
价格	250.00/kg
规格参数	品牌:庞博生物 酶活力:15000u/g 规格:复配食品级
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

风味酶

概述

风味酶是本公司利用米曲霉发酵，经先进的提取工艺微滤、超滤、真空冷冻干燥技术精制而得，严格控制微生物的数量，可达到食品级标准。

产品特点：

- 1、风味酶包含了内切蛋白酶与外切肽酶两种活性,可以用来去除低水解度产物的苦肽链，将其彻底降解为氨基酸，也可以用于彻底水解蛋白质，增进和改善水解液的风味。
- 2、在一定温度，pH值及底物浓度下，风味酶中的外切酶和动植物水解液中的苦味多肽蛋白质发生反应，生成水解动物蛋白(HAP)或水解植物蛋白氨基酸水解液(HVP)，然后这些水解物和氨基酸一起与还原糖发生Maillard反应，产生各种不同风味的天然香气和味道。
- 3、使用风味酶酶解动物蛋白后的水解液，水解彻底，蛋白有效利用率超过90%，其氨基酸量高，风味佳、浓郁、无苦味。
- 4、酶制剂是一种纯天然的生物蛋白质，在食品加工处理后就会失活，因此对于人体更为安全、无毒害

作用，并且经过酶加工后的肉类食品含有大量的氨基酸类营养物质，对人体健康非常有益。

产品性状：淡黄色固体粉末

应用领域：

- 1、骨/肉副产物加工；
- 2、骨素、骨油、骨胶、胶原蛋白的生产；
- 3、热反应骨汤粉、钙磷制剂等产品；
- 4、水产鱼、虾、牡蛎、蛤蚌与海产品等骨架、蛋白水解；
- 5、水解动物蛋白HAP；
- 6、血浆蛋白粉、血红素。

作用机理：

风味酶可使水解液形成独特的风味和减少水解造成的苦味，其原理为通过内切蛋白酶切断多肽内部的肽键，形成短链肽，其中一些含有疏水氨基酸，因而成为苦肽，使用外切酶每一次从多肽链的末端切断释放一个氨基酸，从而把苦肽彻底降解为氨基酸。

蛋白水解液的特性由水解程度及生成的肽的结构所决定，而这又是依赖于蛋白质的本性、所使用的酶的特性、以及水解条件，特别是pH和温度。

使用条件：

底物浓度25%-50%，添加量0.1 - 0.2%（以物料干重计），在温度为50℃，自然pH值的反应条件下，水解3 - 5小时（视水解程度而定）。

水解完成后，把温度升高到130 - 140℃，保温1小时，以利于水解物、氨基酸、还原糖三者发生Maillard

反应。