

# 南宁庞博生物供应食品级动物蛋白酶骨胶原酶解专用

产品名称	南宁庞博生物供应食品级动物蛋白酶骨胶原酶解专用
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 酶活力:10万u/g 规格:复配食品级酶
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

### 动物蛋白水解酶

概述：

动物蛋白水解酶是本公司新开发的一种针对动物蛋白水解的专用复合酶制剂，其主要由蛋白内切酶、外切酶和风味酶等组成，通过内切酶从中间切断蛋白质内部的肽链和外切酶从多肽链的末端切断释放出氨基酸，而风味酶对水解的苦味与风味起着优化作用，可广泛应用于动物蛋白如鸡猪牛等家禽肉类、骨类肉副产品、鱼虾蚌类等水海产品的蛋白水解，生产各种肉类香精、骨汤料、肉类及海产品的抽提物。

产品特点：

- 1、蛋白水解度高，最高可达60%以上，氨基态氮干含量超过2.5g/100g（干品）。
- 2、水解彻底，蛋白有效利用率超过75%。

3、酶水解的动物风味特征氨基酸高，即风味好、浓郁、无苦味。

4、完全避免酸碱法水解所带来的有害副产物。

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。

使用条件：

水解温度50℃，物料浓度（配料）25~50%，自然pH值，加酶量0.1~0.3%（以物料重计），水解时间3~5小时。

## 水解工艺流程:

动物骨头或肉类 切块粉碎 调配浓度 高温蒸煮（115℃、30min） 冷却至50℃ 水解或不经高温蒸煮  
直接升温至50℃ 水解 自然pH 加酶（0.1~0.3%） 酶解（3~5小时） 灭酶（85℃，20min） 离心  
过滤 浓缩 干燥 成品

渣 膏 成品

注：可以通过延长水解时间或外添加本司风味酶来提高风味的强度。