

# 南宁庞博生物供应食品级动物蛋白酶鸡肝酶解专用酶

产品名称	南宁庞博生物供应食品级动物蛋白酶鸡肝酶解专用酶
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 酶活力:10万u/g 规格:复配食品级酶制剂
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

### 鸡肝水解酶

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。

产品应用于鸡肝水解生产宠物诱食剂的特点：

a、水解物渣均匀细腻、颜色浅、流体感强。

b、风味肝香味浓，无酸苦涩味，适口性强。

c、水解AN含量达3.0%以上，氨基酸含量高，营养丰富，利于宠物吸收。

d、水解时间短，降低成本。

产品性状：淡黄色固体粉状。

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：

v 最适反应温度：55      最适pH值：6.0-7.0

v 水解时间：1.5-10h    浓度：40-60%

v 推荐用量：0.1-0.3%

## 水解工艺流程:

新鲜鸡肝 绞碎 加5~10%水（或不加） 加动物酶1.5~2‰和风味酶（加风味酶主要提风味）1.5~2‰  
自然PH值，50~55 水解2~3h 85 以上升温灭酶，保持高温20min以上 升高温度至100~105 进行热  
反应 加辅料固化 动物食品（每份宠物食品含有3~6%的鸡肝水解物）

注：注：有些原料除鸡肝外还添加少量鸡肉、牛肉、鱼肉等一起混搭水解，水解工艺不变。

注：注意：原料要新鲜，防止水解过程发臭，不能先煮熟再酶解，酶解罐温度要均匀，搅拌要均匀，防止水解过度不成糊状。