

南宁庞博生物供应食品级血浆、血粉蛋白水解专用酶

产品名称	南宁庞博生物供应食品级血浆、血粉蛋白水解专用酶
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 型号:A6 规格:食品级复配酶
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

血浆、血粉蛋白水解专用

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，而风味酶对水解液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。

在动物血水解中的应用特点

- 1、水解彻底、蛋白质利用率达85%、AN含量达3.5%以上
- 2、食品级的酶制剂能防止新鲜血在水解过程中发臭

3、动物血是一种营养丰富价格低廉的蛋白制品，经酶解后，其蛋白质能分解为小分子的肽和氨基酸能用于各种医药，保健品等行业，变废为宝，大大提高产品的附加值

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：

- 1、最适反应温度：55~58
- 2、最适pH值：6.0-7.0
- 3、水解时间：5-8h
- 4、浓度：新鲜血 30-50%；血粉 10-15%或根据实际生产情况
- 5、推荐用量：0.1-0.3%

水解工艺流程:

添加抗凝剂

新鲜动物血 预处理 离心 (分离血浆与血球蛋白) 血球蛋白

血粉

添加动物蛋白水解酶 (风味酶)

调浆 水解 灭酶 板框过滤 杀菌 三效浓缩

喷雾干燥 检测 成品