

# 南宁庞博厂家供应食品级 食用菌水解酶 香菇酶

产品名称	南宁庞博厂家供应食品级 食用菌水解酶 香菇酶
公司名称	南宁庞博生物工程有限公司
价格	320.00/kg
规格参数	品牌:庞博生物 型号:A1 规格:食品级复配酶制剂
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

### 香菇水解酶

Mushroom hydrolase

#### 概述：

庞博生物公司通过对天然干香菇进行浸泡、萃取、浓缩、柱层析、以及GC-MC分析，结果发现香菇的香气是有特征苷类在酶的作用下，加水分解后产生的硫化物形成的，其中香菇素1, 2, 3, 5, 6-五硫杂环庚烷是香菇的特征香气。同时四硫六元环，六硫七元环都具有香菇香气，并存在于天然香菇中。

香菇的香气可以分为以下几个部分：

**酱香：**干燥后的香菇，特别是放置一段时间以后，就会出现一种淡淡的酱香气，其中就有香菇中的糠醛、糠酸甲酯、糠酸辛酯、二糠基硫醚所提供的。

**胺腥味：**新鲜的香菇闻不到鱼腥的胺味，但我们仔细品评了干香菇在水中浸泡的香气，认为胺腥味虽然不够明显，但也是不可缺少的。三乙胺、苯乙胺、乙酰胺、对甲基亚硝氨基苯甲醛等对香菇的香气贡献很大。

**含硫化合物的香气：**硫氰酸苄酯、异氰酸苄酯等，虽然不是香菇的特征香气，但对提高香菇的香气强度、协调香菇的整体香气、突出香菇的特征香气，有着必不可少的作用。

**菌类特有的壤香：**香菇和其他菌类植物一样，拥有特殊的壤或是菌类特有的香气。常见的原料有：1-辛烯-3-醇，1-辛烯-3-酮，乙酸麝醇酯，3-甲硫基己醇，4-甲硫基-2-丁酮，1-甲硫基-2-丁酮，香菇素等。特别是香菇素，在实验中从10公斤干香菇中得到0.7克香菇素，标志着人类基本上找到最有特征香气的香菇原料。

蔬菜香：香菇属于蔬菜的范畴，虽然干的香菇蔬菜香不占重要地位，但用水泡过的香菇，还保存着蔬菜的香韵。它与新鲜的蔬菜香气有着很大的差异。我们常用反-2-癸烯醛、2-乙基-5-甲基吡嗪、2,5-二甲基吡嗪、四甲基吡嗪、2-乙基-3,5,6-三甲基吡嗪、4-甲基噻唑、2-甲基噻唑等，来烘托香菇香气。

香菇水解酶就是庞博公司根据以上研究基础研制开发的一种针对食用菌水解的专用复合酶制剂，主要优点如下：

产品特点：

- 1、香菇水解酶作为一种复合酶制剂，具有纯天然、安全无毒、水解能力强等特点。
- 2、香菇水解酶应用于香菇水解，水解效果好、得率与高温萃取对比提高15~20%，折干率达4.0%~5.0%，每100g香菇提取物含多糖20~25g。
- 3、经水解，产物植物蛋白氨基酸水解液(HVP)，这些水解物和氨基酸一起与还原糖发生Maillard
- 4、反应，产生各种不同风味的天然香气和味道。风味佳，能提高生产效率、增强风味和营养价值。
- 5、使用香菇水解酶酶解香菇后的水解液，水解彻底，植物蛋白有效利用率超过90%，其氨基酸量高，风味佳、香味浓郁、无苦味。
- 6、香菇水解酶通过采用生物工程技术,微滤、超滤膜分离及真空冷冻干燥技术，严格控制微生物的数量，产品质量达到食品级的质量标准。

产品性状：灰白色固体粉末

应用领域：

- 1、香菇水解酶的水解产物含多糖、肽、氨基酸等多种营养成分，可用于调味品、功能食品、医药保健等行业。
- 2、香菇水解酶的水解产物多糖具有广泛的药理学活性，如免疫调节作用，抗肿瘤、抗衰老作用等，在医药保健行业广泛应用。
- 3、香菇水解酶的水解产物氨基酸，具有食用菌特有的鲜香味，无苦涩味，无酸感，可在调味品领域广泛应用。

酶解工艺流程：

市售干香菇，温水泡发（50克约能泡发至200-220克），煮沸5分钟，胶体磨粉碎成均匀泥状（约40目大小），加入20倍的水（按干香菇重量计算，如50克干香菇就加水至1000克），搅拌均匀，加入0.5%香菇水解酶和0.5%-1%香菇风味酶（添加量按干香菇重量计算），搅拌均匀，55-56℃酶解6小时（酶解过程中不时搅拌一下），时间到后，升温至95℃灭酶15分钟，（为防止水分过度挥发，小试时可在瓶口封上一层保鲜膜）

单独使用香菇水解酶也可较好的改善风味，香菇风味酶可起到更好的提高鲜甜味效果，看用户对风味的要求，可单独使用香菇水解酶，也可两个同时使用

应用案例：

香菇酱油:

(1) 原料配方香菇浓缩液100L、食盐25kg、花椒100g、胡椒100g、八角150g、生姜750g、优质酱油5kg、柠檬酸0.1kg、苯甲酸钠50g。

(2) a/制作要点选取无霉变、无泥沙的香菇柄或次干香菇100kg，粉碎成60目粉粒，加水600kg搅拌均匀（按食用菌的含水量实际调整），用盐酸调配pH 4.5左右，加热至50—55℃，加食用菌水解酶A01/200g水解2 h。

b/用氢氧化钠调配pH 6.5~7.0，香菇水解酶A02/100g水解4 h，用板框过滤得到滤液。

将滤液吸入真空浓缩锅，在80kPa的真空条件下加热浓缩，最后浓缩到折光度为30%。

c/将浓缩的香菇提取液及其他食品添加剂添加到优质酿造酱油中，经调配即可得到具有特殊香菇香味的酱油，成为调味佳品。