

TG酶生产厂家 TG酶批发价格

产品名称	TG酶生产厂家 TG酶批发价格
公司名称	河北利华生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	河北省邯郸市丛台区汉成街106号汉城华都22号楼1单元1802号-04（注册地址）
联系电话	15127018080

产品详情

食品级TG酶厂家 厂家直销TG酶TG酶生厂家TG酶生厂家TG酶简介：谷氨酰胺转氨酶（TG酶）英文名为Transglutaminase。经菌种选育发酵，精制提取而成，能催化蛋白质分子间或分子内的谷氨酰胺残基进行酰胺基转移反应，使蛋白分子形成交联，从而可以有效地提高蛋白性食品的弹性、持水能力、原料利用率、质地口感及营养值等，现已广泛应用于肉制品、鱼制品、制品、豆制品、面制品等。根据大量的应用试验数据表明，TG酶在40~45℃、pH6-7的条件下，只需添加0.1~0.3%的量，即可达到明显的效果。在肉制品加工中，用TG酶处理的碎肉或块状肉成型后经冷冻、切片、烹饪等不会重新开散，提高制品的外观、质构和原料的利用率及品的附加值；在鱼制品中，一般鱼肉蛋白在低湿下形成凝胶，但当原料品质比较差时，如冻鱼，就可通过TG酶来提高品的凝胶强度减少蒸煮损失和品品质；在制品中，如奶酪生中经酶处理后，清蛋白与酪蛋白结合交联在一起，可提高奶酪的量等；豆制品中，大豆蛋白经酶处理后其凝胶性、对酸稳定性、化稳定性都有*大的改。 谷氨酰胺转氨酶品名：谷氨酰胺转氨酶、转谷氨酰胺酶 谷氨酰胺转氨酶英文：Transglutaminase 谷氨酰胺转氨酶活力：5万U/g 谷氨酰胺转氨酶颜色和性质：谷氨酰胺转氨酶是一种可以催化转酰基反应，从而导致蛋白质（或多肽）之间发生交联的酶。