

河北风味酶生产厂家

产品名称	河北风味酶生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:风味酶生产厂家 型号:食品级/工业级风味酶 产地:河北风味酶厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

风味酶简介：

风味酶简介：

复合风味蛋白酶。在食品加工中的动植物水解产品，加入风味蛋白酶，可去除苦味，改善口感，同时提高蛋白有效利用率，降低生产的成本。同时经过酶加工后的肉类食品含有大量的氨基酸类营养物质，对人体健康非常有益，因此复合风味蛋白酶是一种安全、高效的产品。

英文名称：Flavourzyme

中文别名称：风味酶，复合风味蛋白酶

外观：浅灰褐色或淡黄色粉剂

风味酶pH值：风味酶有效的pH值范围在5.0至9.0之间,其范围值要根据具体工艺条件来确定。

产品特性：风味酶酶活力：3万u/g；食品级风味酶

使用温度：风味酶有效反应温度范围在25-60之间，温度约为50-55，其准确的温度应根据具体工艺条件来确定。

使用添加量：用于蛋白质水解，一般推荐添加量为0.02-0.3（按底物量计）。添加量要根据具体的工艺条件要求，包括：温度、时间、底物特性等通过实验来确定。有关详细的应用资料备索。

应用领域：

（1）面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。用量0.05。
（2）水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感
（3）调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。
（4）果汁、酒类等，分散剂。
（5）冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。