

丸子专用TG酶强化酶

产品名称	丸子专用TG酶强化酶
公司名称	河南省科瑞食品技术有限公司
价格	4400.00/箱
规格参数	类别:强化酶 型号:TG-1 品牌:科瑞
公司地址	郑州市金水区金水路24号润华商务花园D座411室
联系电话	0371-68589004 13838507880

产品详情

类别	强化酶	型号	TG-1
品牌	科瑞	酶活力	100
酶活力保存率	100(%)	砷含量	0.0001(%)
有效物质含量	100(%)	重金属	0.000001(%)
产品规格	20kg/箱		

谷氨酰胺转氨酶，简称tg。微生物谷氨酰胺转氨酶在自然界中广泛存在于动物、植物和微生物中，它是一种酰基转移酶一种催化蛋白质间（或内）酰基转移反应,从而导致蛋白质(或多肽)之间发生共价交联的酶，这种交联对蛋白质的性质、胶凝能力、热稳定性和持水力等有显著影响，从而改善蛋白质的结构和功能性质，赋予食品蛋白质以特有的质构和口感。因此谷氨酰胺转氨酶在肉制品、水产品、豆制品、面制品、米制品和乳制品等食品加工工业中得到了广泛的应用。tg酶是由微生物发酵产生，能催化蛋白质氨基酸中赖氨酸和谷氨酸之间形成共价键的一种酶制剂。1) 酶制剂催化食品加工过程中的各种化学反应，特点是用量少、催化效率高、专一性强。酶的作用受温度、时间影响很大，温度高时相对需要的反应时间就会大大缩短，温度低时，反应速率比较低，甚至还会不反应。tg需要的作用时间和温度是由催化食品的加工工艺、食品最终想要表现出来的物理特性的改善来决定的。2) tg酶的反应速率：tg酶参与反应2小时以后粘合强度没有显著提高，趋于平缓，所以一般在食品加工工业中，tg酶反应时间一般会控制在2-5小时。2) tg酶在食品那个反应时间与温度关系：tg酶在催化蛋白质反应过程中，温度与时间成负相关关系；反应温度高，则反应时间短，反之，温度越低，时间越长。tg酶反应温度范围：0-65℃，最适温度：50-55℃，tg酶反应ph范围：4-9，最适ph：6-7.4) 产品特性：a)ph定性好：tg酶在ph值在4—9之间范围内具有很高的活性，ph值在6—9之间效果最好。b)热稳定性强：tg酶在低于40℃保持稳定，50℃以上活性稍有下降，失活温度高达75℃。c)使用温度范围广：tg酶在5-60℃广泛的温度条件下发挥作用。最佳使用温度为45-55℃。功效与用途

- 1.肉制品中添加tgase可以促进蛋白质分子交联，改善肉制品品质，降低生产成本，提高产品附加值。
 - 2.奶制品如奶酪、酸奶和鲜奶中添加tgase，能提高产品的热稳定性和出品率，改善口感。
 - 3.面制品中添加tgase可以将赖氨酸共价结合到蛋白质上，提高产品营养价值。
 - 4.在面条中添加可增强韧性和筋力，降低可溶物损失。
 - 5.tgase可作为微胶囊壁材交联剂以及固定化酶的交联剂。
 - 6.tgase处理过的酪蛋白脱水后可制备水不溶性可食用膜，是食品包装的优良材料。
- 谷氨酰胺转氨酶的用途有哪些 a.食品质构。它可以通过

催化蛋白质分子之间发生的交联，改善蛋白质的许多重要性能。如用该酶生产重组肉时，它不仅可将碎肉粘结在一起，还可以将各种非肉蛋白交联到肉蛋白上，明显改善肉制品的口感、风味、组织结构和营养。

b.蛋白质的营养价值。它可以将人体必需氨基酸(如赖氨酸)共价交联到蛋白质上，防止了美拉德反应对氨基酸的破坏；提高了蛋白质的营养价值。tg还可以向氨基酸组成不理想的蛋白质中引入所缺氨基酸，增强其营养性。

c.形成耐热、耐水性的膜。经tg交联过的酪蛋白脱水后可得到不溶于水的薄膜，这种薄膜能够被胰凝乳蛋白酶分解，因而是一种可食用的膜，能够用作食品包装材料。

d.用于包埋脂类或脂溶性物质。 e.提高食品的弹性和持水能力。