



风味酶

概述:

风味酶是利用米曲霉发酵，经过先进的提取工艺微滤、超滤、真空冷冻干燥技术精制而得，严格控制微生物的数量，可达到食品级标准。

产品特点:

- 1、风味酶包含了内切蛋白酶与外切肽酶两种活性，可以用来去除低水解度产物的苦肽链，将其彻底降解为氨基酸，也可以用于彻底水解蛋白质，增进和改善水解液的风味。
- 2、在一定温度，pH 值及底物浓度下，风味酶中的外切酶和动植物水解液中的苦味多肽蛋白质发生反应，生成水解动物蛋白（HAP）或水解植物蛋白氨基酸水解液（HVP），然后这些水解物和氨基酸一起与还原糖发生美拉德（Maillard）反应，产生各种不同风味的天然香气和味道。
- 3、使用风味酶酶解动物蛋白后的水解液，水解彻底，蛋白有效利用率超过 90%，基氨基酸量高风味佳、浓郁、无苦味。
- 4、酶制剂是一种纯天然的生物蛋白质，在食品加工处理后就会失活，因此对于人体更为安全、无毒害作用，并且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。

产品性状: 淡黄色固体粉末

产品规格: 食品级或医药级

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。

作用机理:

风味酶可使水解液形成独特的风味和减少水解造成的苦味，其原理为通过内切蛋白酶切断多肽内部的肽键，形成短链肽，其中一些含有疏水氨基酸，因而成为苦肽，使用外切酶每一次从多肽链的末端切断释放一个氨基酸，从而把苦肽彻底降解为氨基酸。

蛋白水解液的特性由水解程度及生成的肽的结构所决定，而这又是依赖于蛋白质的本性、所使用的酶的特性、以及水解条件，特别是 pH 和温度。

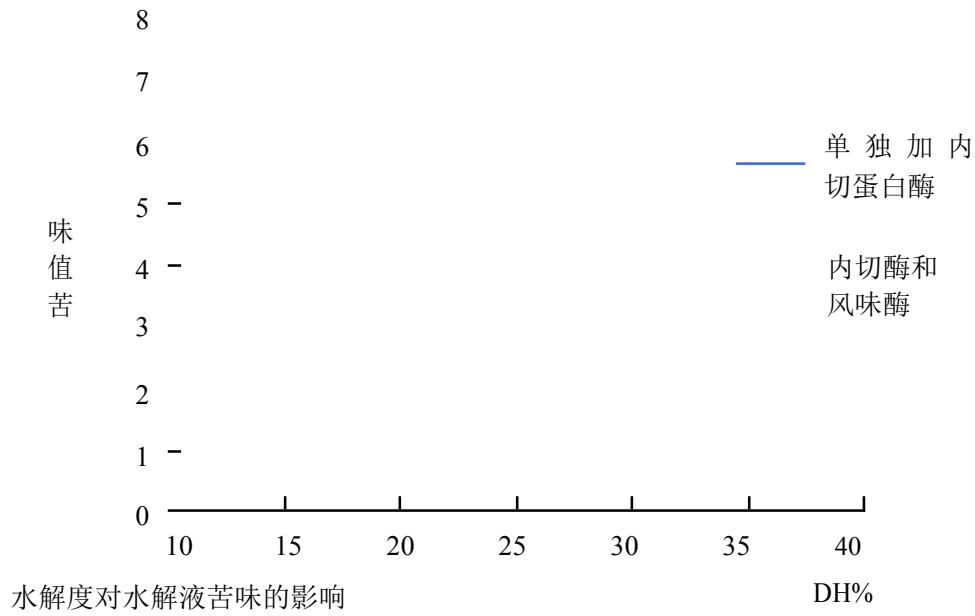
使用条件:

底物浓度 25%-50%，添加量 0.1-0.2%（以物料干重计），在温度为 50℃，自然 pH 值的反应条件下，水解 3-5 小时（视水解程度而定）。



水解完成后，把温度升高到 130–140℃，保温 1 小时，以利于水解物、氨基酸、还原糖三者发生美拉德反应。

风味酶对水解物风味的改善：



灭菌：

酶的失活一般是由底物（底物浓度、pH 值、温度等）来决定，我们的复合风味酶在 75℃以上 10 分钟，便会失活。

储存：

建议在阴凉干燥的环境下避光保存，储存温度：零度以下。

贮藏过久或贮藏条件不利，会使酶活不同程度的降低；如温度湿度过高，则需要在使用时适当的增加使用量。

安全：

风味酶属于纯天然的酶制剂，是蛋白质，信用酶制剂的食品如同信用含有蛋白质类食物一般，对人体有益无害。对于部分敏感人群，如直接摄入高浓缩的酶粉或雾滴，有可能引起过敏，过长时间接触有可能刺激皮肤、眼睛和粘膜组织。在操作过程中建议佩戴口罩、眼罩等防护用具，剩余或洒出的酶粉需及时处理，对于大量洒出的酶粉应轻轻扫回容器，少量则用真空吸走或用水浸湿清理。

风味酶是一种生物活性物质，易受金属离子（ Fe^{3+} 、 Cu^{2+} 、 Hg^{+} 、 Pb^{+} 等）和氧化剂的抑制及破坏作用，在贮存或使用过程中应避免与之接触。

包装：

铝塑袋包装，1kg×10 包/箱；1kg×20 包/箱。