

四川谷氨酰胺转氨酶价钱

发布日期：2025-10-09 | 阅读量：4

谷氨酰胺转氨酶作为食品添加剂都应用在那方面？一、肉制品：汉堡包，肉包，罐装肉，冻肉，模型肉，浸渍肉，作用：提高弹性、质地、口味及风味，改善肉的风味，延长贮藏期。二、鱼肉制品：鱼丸，鱼肉泥，碎鱼产品，可代替复合磷酸盐。作用：提高质地和外观，明显增加凝胶强度。三、虾类制品：虾糕，虾丸，作用：改善质地骨胶原、仿鱼翅、模拟美味食品。四、面制品增筋，焙烤食品，作用：改善质地，增大体积。五、米饭、凉粽，可代替违禁品硼砂。作用：增加粘度并在贮藏中保持原有的口味和质地。六、仿生素食，千页豆腐，麻婆豆腐，煎豆腐，作用：改善质地，延长贮藏期

□TG酶“谷氨酰胺转氨酶”主要特点是使用安全、粘合力极强。在食品加工中，如猪肉、鱼肉、牛肉等肉丸，碎肉重组、鱼糜制品、火腿肠、烤肠等肠类、千叶豆腐、奶酪、蛋白素肉类，面条、面包等烘焙等产品。对改善蛋白质的性质，如，发泡性、乳化稳定性、热稳定性、保水性和凝胶能力等效果明显，进而改善食品的风味、口感、质地及外观，因此□TG酶是健康、高效、安全的食品添加剂。谷氨酰胺转氨酶可明显改善肉制品的口感、风味、组织结构和营养。四川谷氨酰胺转氨酶价钱

相对于化学制剂，谷氨酰胺转氨酶使用成本还是比较高，但有着化学制剂无法比拟的安全优势，随着谷氨酰胺转氨酶的大量应用及不断的研究投入，相信谷氨酰胺转氨酶对肉制品行业的发展会有更大的促进作用。谷氨酰胺转氨酶产品注意事项□1□tg系列产品属于生物活性产品，应密闭保存在低温条件下(10℃以下)，防止吸潮和长时间与空气接触□2□tg添加量取决于食品的配方及其生产工艺，使用前通过实验确定□3□tg不宜与氧化剂混合使用。谷氨酰胺转氨酶的作用对象是蛋白质，常见的谷氨酰胺转氨酶的良好底物有牛奶中的酪蛋白及其钠盐，肉中的明胶及肌球蛋白、大豆蛋白中的11s球蛋白及7s球蛋白。催化的是其中“可反应”的谷氨酰胺残基发生反应，所以蛋白质的含量及其中“可反应”的谷氨酰胺残基含量对谷氨酰胺转氨酶的作用效果都有很大影响，要发生反应还需有赖氨酸残基的存在，否则谷氨酰胺转氨酶的作用只能是改变蛋白质的溶解性及与之相关的性质。江苏转谷氨酰胺酶哪家好将TG酶加入到肉制品中，在肌肉蛋白分子之间能形成另一种共价键。

TG酶在肉制品中的作用□TG的添加效果（即TG酶促进肌肉蛋白质的发生稳定的交联反应），肌原蛋白是肌肉蛋白质的主要成分，它分子内的赖氨酸与谷氨酸能在TG的催化作用下形成分子内与分子间极强的共价键□G-L结合）。由于这些结合比一般的交叉连结□S-S结合）要强，所以经TG处理过的食品对于加热（高温杀菌）和冷冻都有很好的抵抗力。应用效果：1）增加产品弹脆性，促进肉中的肌球蛋白内部以及分子间的交联，这样肉丸熟化后，能形成足够强的凝胶，使产品象乒乓球一样富有弹性。如果要做高级产品，在不改变原配方的情况下，添加TG酶，即可达到非凡的弹脆效果，省去工厂调整配方的麻烦。2）改变肉丸/火腿肠乳化浆内部结构，使乳化浆结构稳

定，富有弹性。腌制后不分层，增加产品的稳定性。3) 由于TG酶促进蛋白质交联，增加了肉中肌球蛋白的持水能力，则可以多添加水降低成本。而由于各种蛋白质的交联作用，加水没有影响肉丸口感反而更佳。4) 替代磷酸盐。防止磷酸盐超标。且不需额外添加卡拉胶或者其他食用胶体类，即可使产品具有很好的弹性和脆度，节约成本，简化工艺。

在肉丸生产中，出于成本考虑，常加入大量淀粉及水，为保证肉丸的弹脆度及口感，通常会超标加入复合磷酸盐（市面上常见“高弹素”、“脆磷素”，其主要成分为复合磷酸盐），复合磷酸盐长期摄入会影响钙质吸收。使用谷氨酰胺转氨酶性能特点为：1、谷氨酰胺转氨酶，则不存在过量摄入的安全风险，绿色环保、安全健康；2、在减少肉的添加量，增加大豆分离蛋白、淀粉、水的添加量的情况下，能明显改善肉丸凝胶强度及弹性，可以使出品率增加5%–10%。类似于千叶豆腐的仿生素食，传统的制作方法是直接在组织蛋白里面添加胶类添加剂，然后通过挤压成型，这样制作出的产品不只弹性较差，而且不耐煮，而且吃起来粉味较浓；而使用化学类的添加剂，做出来的豆腐韧性差，没有脆性，口感粗糙等缺点。使用谷氨酰胺转氨酶性能特点为：1、使豆腐、素食等产品的滑嫩爽脆感增加一倍，明显改善产品的韧性，使产品的出品率提高5%–8%。2. 提高大豆分离蛋白的凝胶强度，改善大豆分离蛋白的在应用中的弹性和强度，使产品具有良好的感观指标，有效降低产品的生产成本。液体谷氨酰胺转氨酶的应用广。

谷氨酰胺转氨酶被称为21世纪的粘合剂，是一种通过微生物发酵分离纯化而来的生物酶制剂，能催化蛋白质分子内或分子间的共价交联，改善蛋白质的结构和功能特性，如加入肉丸中能代替复合磷酸盐，可起到增弹增脆的效果。那么在肉制品加工生产中，使用谷氨酰胺转氨酶需要注意那些问题呢？谷氨酰胺转氨酶的作用对象是蛋白质，常见的谷氨酰胺转氨酶的良好底物有牛奶中的酪蛋白及其钠盐，肉中的明胶及肌球蛋白、大豆蛋白中的11s球蛋白及7s球蛋白。催化的是其中“可反应”的谷氨酰胺残基发生反应，所以蛋白质的含量及其中“可反应”的谷氨酰胺残基含量对谷氨酰胺转氨酶的作用效果都有很大影响，要发生反应还需有赖氨酸残基的存在，否则谷氨酰胺转氨酶的作用只能是改变蛋白质的溶解性及与之相关的性质。谷氨酰胺转氨酶的作用对象是蛋白质，否则谷氨酰胺转氨酶的作用只能是改变蛋白质的溶解性及与之相关的性质。谷氨酰胺转氨酶作用于各种底物蛋白质，如酪蛋白、大豆蛋白、谷蛋白、肌球蛋白等。安徽转谷氨酰胺酶哪家专业

TG的适宜温度在50℃左右，在45℃–55℃范围内都有较高的活性。四川谷氨酰胺转氨酶价钱

谷氨酰胺转氨酶可以直接添加到交联肉中，直接添加法主要应用于肉质较好的高级肉制品中。也可以两种方法同时使用，先做好肉蛋白，再添加到肉中。谷氨酰胺转氨酶应用于肉丸、贡丸、火腿、培根及肉肠。在肉制品加工中，肌球蛋白和肌动蛋白是肌肉中的重要组成成份，对维持肌肉的保水性和粘合力起关键作用。在受热情况下，肌球蛋白分子之间以及肌动球蛋白分子之间，形成复杂的热诱导凝胶空间网络结构，使肉制品具有弹性、切片性、保水性等品质特征。将TG酶加入到肉制品中，除了以上作用力外，在肌肉蛋白分子之间还能形成另一种共价键，这种共价键作用力较强，能使蛋白分子更紧密地结合在一起，维持肌肉蛋白凝胶体系的形成，提高肉品品质，增加肉制品弹性、凝胶强度、提高质地、外观、口感。TG酶应用于牛排、猪排、鸡排、巴西烤肉等肉排块，也可用于涮羊肉、猪牛驴肉串、火锅肉片等碎肉块重组。肉块重组可以充分利用肉制

品加工中的副产品在合适的条件下发生交联反应，重组成大肉块，使其增加利用价值和提高经济效益。用TG酶生产重组肉时，不只可以将碎肉粘结在一起，还可以将各种非肉蛋白交联到肉蛋白上，可明显改善肉制品的口感、风味、组织结构和营养。四川谷氨酰胺转氨酶价钱

上海觉图生物科技有限公司是一家有着雄厚实力背景、信誉可靠、励精图治、展望未来、有梦想有目标，有组织有体系的公司，坚持于带领员工在未来的道路上大放光明，携手共画蓝图，在上海市等地区的食品、饮料行业中积累了大批忠诚的客户粉丝源，也收获了良好的用户口碑，为公司的发展奠定的良好的行业基础，也希望未来公司能成为*****，努力为行业领域的发展奉献出自己的一份力量，我们相信精益求精的工作态度和不断的完善创新理念以及自强不息，斗志昂扬的企业精神将**上海觉图生物科技供应和您一起携手步入辉煌，共创佳绩，一直以来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，员工精诚努力，协同奋取，以品质、服务来赢得市场，我们一直在路上！