



风味蛋白酶说明书

货号: F8270

规格: 25g

保存条件: 2-8℃避光保存, 有效期 1 年。酶在保存中有一定的酶活损失, 在 10℃保存酶活损失 5-10%/6 个月, 常温保存酶活损失 10-15%/6 个月。

产品参数:

CAS: 9001-92-7

英文名称: Flavourzyme

外观(性状): 浅褐色粉末

来源: 米曲霉

酶活/效价: 3 万 u/g

级别: BR

溶解性: 20mg/ml in water

产品说明:

风味酶是由米曲霉菌株发酵, 经过生物现代生物技术精制而成的生物酶制剂, 其包含了多肽外切与内切两种活性酶, 主要应用于降低或避免水解过程中苦味肽的产生, 或将苦味肽等降解为氨基酸, 增进或改进水解物的口感风味。通过内切酶切断多肽内部肽链, 形成短键肽, 其中一些含有疏水氨基酸, 再通过外切酶从多肽键的末端切断, 释放氨基酸, 从而把苦味肽彻底降解成氨基酸。

可广泛应用于各类动、植物蛋白质的水解, 如肉类和酵母抽提物等风味产品的生产, 大豆蛋白和功能蛋白的水解等。

酶活定义:

在一定的条件下, 每分钟水解酪蛋白生成 1ug 酪氨酸所需的风味酶的量, 为 1 个酶活力单位(u)。

使用方法说明:

1. 使用 pH 值: 在 5.0 至 9.0 之间, 其最佳范围值要根据具体工艺条件来确定。
2. 使用温度: 在 25℃~60℃之间, 最佳温度约为 50-55℃, 其准确的最佳温度应根据具体工艺条件来确定。
3. 用于蛋白质水解, 一般推荐添加量为 0.02~0.3% (按底物量计)。但最佳添加量要根据具体的工艺条件要求。
4. 该产品在 85℃保持 15 分钟可完全灭活。

注意事项：

1. 本品是一种生物活性物质，易受铅、铜、汞、砷等重金属离子和氧化剂的抑制及破坏，应避免与之接触。
2. 在使用酶制剂产品建议穿戴好防护用品；如有不慎使酶粉或酶溶液接触眼睛，导致流泪、角膜发红，可先用清水冲洗，再滴眼药水。
3. 产品信息仅供参考，如有疑问请致电 400-968-6088 咨询。
4. 本产品仅供科研使用。请勿用于医药、临床诊断或治疗，食品及化妆品等用途。请勿存放于普通住宅区。
5. 为了您的安全和健康，请穿好实验服并佩戴一次性手套和口罩操作。