

哈尔滨谷氨酰胺转氨酶要多少钱

生成日期：2025-10-26

谷氨酰胺转氨酶又称转谷氨酰胺酶（简称TG酶）是一种催化酰基转移反应的转移酶，可催化其中的蛋白质分子之间发生交联，将蛋白质分子粘合起来。其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，通过交联反应，改善蛋白质的凝胶性、乳化等功能特性。可用于牛肉、猪肉、鸡肉等肉制品的粘合，改善其口感、风味、组织结构和营养，提高产品的附加值。谷氨酰胺转氨酶（TG酶）是一种能催化酰基转移的酶，它可使蛋白质分子间和分子内发生交联反应，使蛋白质分子量变大，形成强有力的凝胶，从而改变各种蛋白产品的弹性、保水性、黏结性等特性，并通过引入赖氨酸而提高蛋白质的营养效价。谷氨酰胺转氨酶能改善产品质地、口感、风味，延长酸奶的货架期，提高产品市场价值。哈尔滨谷氨酰胺转氨酶要多少钱

谷氨酰胺转氨酶在水产品中的应用：肉丸子中添加TG酶可以提高产品的弹性。鱼虾丸、鱼糜制品等鱼肉蛋白在低温下可形成凝胶，这是由于鱼肉本身所含有的谷氨酰胺转氨酶作用的结果。由于鱼类内源性谷氨酰胺转氨酶非常少，因此当原料品质比较差时，就很难起作用，但是通过添加外源谷氨酰胺转氨酶可以提高产品凝胶强度、减少蒸煮损失、提高产品品质。谷氨酰胺转氨酶在植物蛋白制品中的应用：谷氨酰胺转氨酶将赖氨酸交联到面筋蛋白、酪蛋白、大豆蛋白上，其中与面筋蛋白交联较有效。谷氨酰胺转氨酶对于优良小麦不能改善面团性质，对于低质小麦可以促进面团性质，提高面包体积，改善组织结构。在生产蛋糕时添加少量谷氨酰胺转氨酶，可以提高蛋糕口感、外观。哈尔滨谷氨酰胺转氨酶要多少钱谷氨酰胺转氨酶在肉制品中应用的注意事项有哪些呢？

谷氨酰胺转氨酶做为食品添加剂在食品加工的应用很多，可以用在蛋白质冻胶，作用：改善强度。酸奶、牛奶蛋白作用：增加粘性、增稠、脆性甜点、防止软化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。

TG酶在面制品中的应用：应用效果：1）明显改善面制品的质地口感。通过添加TG酶，可提高面团的操作性能和机械加工性能，使面团的筋度、弹性、强度增加，面条表面光亮，有嚼头、有筋度、口感滑爽细腻、耐煮、汤清、结实而有弹性。2）增加出品率，降低生产成本。本品具有明显的增筋增韧效果，使产品久煮不易糊汤、不易断条、提高出品率。若用于方便面生产，能减少方便面生产中的耗油量，改善方便面的复水性能，复水时间短a.粘合力强。本品在蛋白质分子之间催化形成一种ε-（Y-谷氨酰）赖氨酰共价键，在一般的非酶催化条件下很难断裂，能使蛋白质分子更紧密地结合在一起。碎肉成型后，经冷冻、切片、烹饪处理后不会散开b.良好的pH稳定性TG的较适作用pH为6.0，但在pH5.0-8.0的范围内该酶都具有较高的活性c.热稳定性强TG的较适温度在50℃，在45℃-55℃范围内都有较高的活性。特别是在蛋白质食品体系中，该酶的热稳定性会明显提高，这一特性使其在一般的食品加工过程中，不至于迅速失活d.绿色环保、安全健康TG普遍存在于动、植物及微生物机体中。谷氨酰胺转氨酶还有很重要的功能特性，有助于提升蛋白质的营养价值。

谷氨酰胺转氨酶（TGase）是一种催化酰基转移反应的酶，主要催化蛋白质中谷氨酰胺残基的γ-酰胺基与赖氨酸的ε-氨基之间发生酰基转移反应，使蛋白质发生共价交联TGase介导的分子交联能够改善蛋白质的热稳定

性、持水力等特性，有助于形成强有力的凝胶，改善蛋白质的结构和功能。谷氨酰胺转氨酶（TG酶）是一种能催化蛋白质间酰基转移反应，从而导致蛋白质（或多肽）之间发生共价交联的酶制剂。谷氨酰胺转氨酶有两大来源，哺乳动物组织及微生物发酵。在食品生产中使用的谷氨酰胺转氨酶都是由微生物发酵获取。液体谷氨酰胺转氨酶具有良好的pH稳定性。哈尔滨谷氨酰胺转氨酶要多少钱

谷氨酰胺转氨酶可以应用于肉丸、贡丸、火腿、培根及肉肠。哈尔滨谷氨酰胺转氨酶要多少钱

面对新兴市场消费需求不断变化、高涨，食品、饮料品牌老化却成为行业面临的赢利困境。产品同质化严重，价格竞争激烈，收入空间少是大家面临的巨大问题。此外由于行业门槛较低，也让食品饮料品牌面对更多的竞争者，品牌年轻化刻不容缓。要真正实现企业的数字化转型，食品饮料有限责任公司（自然）企业的首要任务是收集公司自身运营中产生的大量数据并充分识别其中所蕴含的价值，使自己能够正确分析这些数据，以便加速做出周全的业务决策。经过发展，目前我国食品添加剂，医药中间体，化妆品原料，饲料添加剂产量在全球占据主要的市场。随着消费偏好的变化、科学技术的不断发展，使得我国食品添加剂，医药中间体，化妆品原料，饲料添加剂产品结构呈现多样性特征。在这个互联网营销时代，品牌的创新营销在市场发展中发挥着极为重要的作用。数据显示，中国的Z世代人群人数已达1.49亿，拥有世界上**庞大Z人群。由此，如何抓住Z世代的注意力，成为贸易型企业在新消费环境下实现增长的关键。哈尔滨谷氨酰胺转氨酶要多少钱