

江苏一鸣生物股份有限公司产品规格书

TG-B 谷氨酰胺转氨酶



【色 状】白色至类白色、米黄色或浅黄色粉末。

【香 气】具有谷氨酰胺转氨酶特有的气味。

【香 味】无异味。

【工艺特点】以酵母膏、甘油、玉米粉等为原料，经生物发酵后，进行过滤、超滤、溶析、冷冻干燥后而产出谷氨酰胺转氨酶原酶。原酶与其他辅料复配而成。

【配 料】谷氨酰胺转氨酶 3.0%、麦芽糊精 97.0%

【产品特性】（1）粘合力极强。用该酶催化形成的共价键在一般的非酶催化条件下很难断裂，所以用该酶处理碎肉成形后，经冷冻、切片、烹饪处理均不会散开；（2）pH 稳定性很好。TG 的最适作用 pH 为 6.0,但在 PH5.0—8.0 的范围内该酶都具有较高的活性；（3）热稳定性强。TG 的最适温度在 50℃左右，但在 45--55℃范围内都有较高的活性。（4）质量稳定。先进生物发酵生产工艺和原料质量控制，确保长年质量稳定供应。

【产品应用】TG 可催化蛋白质多肽发生分子内和分子间的共价交联，从而改善蛋白质的结构和功能；可用于肉制品、鱼制品、面制品及豆制品等产品中。

【用法用量】根据食品工艺特点适量添加。

【注意事项】如不慎吸入，请用大量清水冲洗。

【质量指标】

检测项目	标准范围	检测方法
外观	白色至类白色、米黄色或浅黄色粉末	目测
酶活（u/g）	102~138	GB/T34795
干燥失重（%）	≤10	GB/T5009.3
总砷/（mg/kg）	≤3.0	GB/T5009.11
铅（Pb）/（mg/kg）	≤5.0	GB/T5009.12
菌落总数（CFU/g 或 CFU/ml）	≤50000	GB4789.2
大肠菌群（CFU/g 或 CFU/ml）	≤30	GB4789.3

大肠埃希氏菌/(CFU/g 或 CFU/ml)	<10	GB/T4789.38
沙门氏菌/(25g 或 25ml)	不得检出	GB4789.4
注：酶活可根据客户要求定制。		

【包装存储】内包装：1kg 铝箔袋包装；外包装：1kg*10 袋 或 1kg*20 袋纸箱包装。本产品在阴凉、避光、干燥处贮存，保质期 12 个月。建议在 10℃ 以下保存。

