

آنزیم ترانس گلوتامیناز میکروبی

آنزیم تی جی چیست؟

ترانس گلوتامیناز یک استابلایزر یا قوام دهنده نیست بلکه یک محصول بیولوژیک است که توسط بعضی گونه های باسیلوس ها به صورت پودر به بازار عرضه carrier و استرپتوور تیسیلیوم ساخته می شود و توسط روشهای خاصی این آنزیم جداسازی و به همراه یک می گردد. این آنزیم طبیعی از طریق ایجاد پیوندهای کووالانسی بین گلوتامین و لیزین خواص عملکردی پروتئین را بهبود می دهد . و عملکرد پروتئین را اصلاح می کند. این پیوندها بسیار مقاوم، نامحلول و برگشت ناپذیر هستند

آیا آنزیم تی جی بی ضرر است؟

فرم فعال ترانس گلوتامیناز، . و به هیچ عنوان اثر جانبی مثل تغییر طعم، ته نشینی در محصول تاثیر سوء در سلامت مصرف کننده را ندارد خوانده می شوند باعث GL آنزیمی است که ترکیبات پروتئینی را در مواد غذایی به یکدیگر متصل می کند این اتصالات که اصطلاحاً و اثر حرارت Ph ایجاد بافت بهتر و مقاوم تر در مواد غذایی در حین فرایند میشود. این اتصال ها بسیار پایدار و در برابر عواملی مانند تغییرات . و به طور فوق العاده ای مقاوم هستند

کار آنزیم تی جی چیست؟

باعث استحکام بافت ژلی ماست ، ارتقاء بافت خامه ای و ایجاد رنگ براق، حفظ آب میان بافتی در ماست، کاهش مصرف مواد جامد پودری و استابلایزرها (مقرون به صرفه)، حذف مواد صمغی و ژلاتینی

آنزیم تی جی برای چه محصولاتی کاربرد دارد؟

آنزیم تی جی (ترانس گلوتامیناز) برای سفت شده بافت ماست و ممانعت از آب اندازی ماست و ایجاد بافت خامه ای در ماست استفاده می شود.

آنزیم تی جی (ترانس گلوتامیناز) برای ایجاد بافت برش خوری خوب و ممانعت از شکنندگی و خرد شدن بافت پنیر هنگام برش زدن . و افزایش راندمان پنیر استفاده می شود

آنزیم تی جی (ترانس گلوتامیناز) شرکت دایان آرمان در ماستهای همزده جهت بهبود خواص بافتی قابل استفاده است

کاربرد آنزیم تی جی در پنیر چگونه است؟

در صنعت تولید انواع پنیر های نیمه سخت و سخت مثل پنیر های رسیده در آب نمک، بلغاری، لاکتیکی و غیره با ایجاد پیوندهای عرضی برش خوری استحکام در بافت پنیر، درون و بین مولکولی موجب تشکیل پلیمرهایی با وزن مولکولی بالا می شوند. از این رو سبب ایجاد می شود و با حفظ آبدار درون شبکه به افزایش راندمان پنیر به میزان حفظ رطوبت پنیر و عدم شکننده و خورد شدن بافت پنیر ، خوب ۱۰۰-۲۰٪ منجر می شود

TG - M و TG - H تفاوت آن ها در قدرت اکتیواسیون آنزیم است که عملکرد و دوز مصرف متفاوتی دارند.