



酱油酿造专用酶

——显著提高原料利用率，降低成本，增香、增色

酱油是我国传统的酿造制品，是人民生活中不可缺少的调味品。随着科技进步和人民生活水平的不断提高，对传统的酿造酱油提出了新的要求，在人们对食物提出在绿色、健康、营养的高要求下，更偏重于质量上的提高。酱油是以大豆或豆粕等植物蛋白为主要原料，辅以面粉、小麦或麸皮等经微生物制曲后发酵而制成的。传统酿造酱油的工艺不仅占地面积较大，而且劳动强度高，发酵时间长，易感染其他杂菌，生产效率低，制曲后所产生的酶很难彻底分解原料，原料利用率低，生产成本较高。

酱油酿造专用酶是我公司根据植物性食品副产品原料及工艺处理不同而研发出的专用酶制剂，产品中含有淀粉酶、复合蛋白酶、纤维素酶、果胶酶等多种酶系。在酿造酱油过程中添加该产品，可促进酱油生产原料中蛋白质和淀粉的分解，有效地弥补其传统酿造中自身酶系种类与数量的不足，提高原料利用率，从而提高可溶性无盐固形物、全氮、氨基酸态氮的含量，同时能促使风味物质形成，改善酱油风味，并且缩短生产周期，节约原料、增加出品率，成本低效果显著。

【产品应用范围】：

- 1、大豆、豆粕、小麦、麦麸等原料酿造酱油；
- 2、酶法 HVP 的生产。

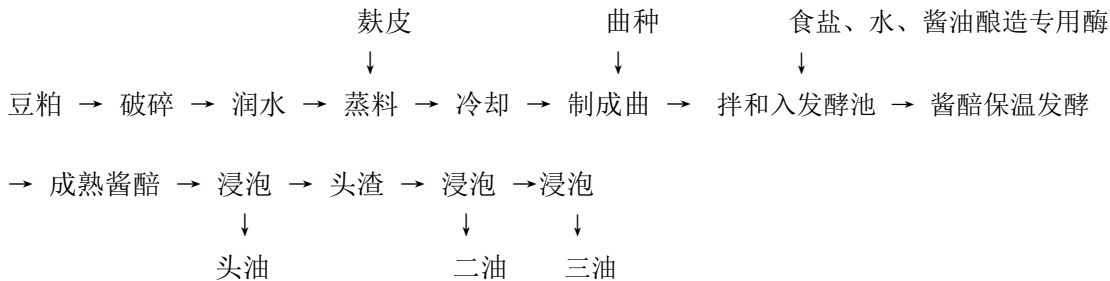
【产品性能特点】：

1. **复合专用酶**——酶系配比恰当，酶活高，酶系安全，专业研发，专业技术支持。
2. **安全**——适合高盐稀态发酵工艺的应用，酱油成品达到 GB18186-2000 酿造酱油国家标准的特级水平，反应条件温和，设备利用率高，成本低效益好，不含三氯丙醇和乙酰丙酸，使用安全。
3. **高效，缩短发酵周期**——经过添加酱油酿造专用酶，可提高酿造酱油发酵效率，酱油的发酵周期由原来的 3-6 个月缩短至 1-3 个月，提高设备利用率，提高产能。
4. **增加氨基酸态氮的含量，提高出品率，提升品质** ——可提高蛋白质利用率 5%~10%，氨基酸生成率 30%~50%，可溶性无盐固形物 2%~5%；显著提高氨基酸态氮和还原糖的含量，改善口感，滋味鲜美，提高原料的全氮利用率和酱油出品率，降低生产成本，不需增添设备就能增加酱油产量。
5. **操作简单**——产品在酱油生产制醅中均匀拌入，无需添加设备和增加技术人员，产品易溶于水，添加使用方便（在制醅时添加），其发酵淋油均同原生产过程。
6. **增香、增色、增甜，提高红色、黄色指标**——水解产物无苦味，酱香味浓郁，自然发酵风味，口感醇厚，明显增加酱油成品酯香，改善色泽，烹制菜肴颜色鲜亮。
7. **成本低，效果显著**——特别适合制曲不理想时应用，可以挽回损失。



【工艺应用】

酱油酿造专用酶在高盐稀态发酵工艺中的应用如下：



【使用条件】

1、酱油酿造专用酶添加量：

按干豆粕和麸皮总重量的千分之一至千分之三添加，先用适量水把酶溶解再和成曲、食盐等一起拌匀后入发酵池。

2、在添加酱油酿造专用酶发酵时，一般反应温度在 30-40℃ 都可以达到效果。建议可通过其它方式保温将反应温度提升至 40-60℃ 效果最佳。

3、其它条件按照传统酿造工艺操作。

【保存方法】

置阴凉干燥处储存。如内袋或外袋开启后，未用完，应将袋口密封，以防受潮变质。

【包装规格】

铝塑袋包装，1 kg×10 包 / 箱；1 kg×20 包 / 箱。

【酿造行业系列产品】

- 腐乳发酵专用酶
- 酱制品专用酶
- 鱼露发酵专用酶