



凝乳酶

一、产品概述

本品是由酵母菌发酵提炼而成的固体酶制剂，可直接用于奶酪、饲料、医药、干酪制造和酪蛋白凝结及相关行业。

二、产品规格及其质量指标

项目	指标	项目	指标
外观	黄白色粉末或黄色颗粒或片状	温度适应范围	30-42℃
酶活 u/g	50000	最适温度	37-42℃
气味	有微咸味	固体干燥失重	<7%
pH 值适应范围	5.0-6.3	40 目标准筛	
执行标准			

三、酶活定义

指 1 克凝乳酶干粉在 35℃条件下，40 分钟内能凝结原奶的毫升数。

四、使用方法

通常用量是 100kg 原奶添加 20-40 毫升凝乳酶溶液。凝乳时间与凝乳酶用量成反比，用量翻倍，则凝乳时间减半。

乳清的排出不受凝乳酶用量的影响，实验表明凝乳酶的用量与 24 小时后干酪的含水量及 pH 值无关。不过用量影响干酪的成熟，用量大，则成熟期间蛋白质的分解会加快；同时由于凝乳酶分解蛋白质产生苦味肽，因此用量大也会增加干酪的苦味。

凝乳强度的测定采用 Arima 法，取 5ml，100g/L 的脱脂乳，在 35℃下保温 5 min，加入 0.5ml，1g/L 的木瓜凝乳酶溶液，快速混合均匀，准确测定从加入酶液到凝固的时间 T(s)，把 40min 凝固 1ml，100g/L 的脱脂乳的酶量定义为一个索氏单位。

凝乳强度 = $(2400/T) \times (5/0.5) \times D$ (稀释倍数)

五、包装与存储

内包装为铝箔袋，1 千克/袋。外包装为纸箱，20 千克/箱。

本品是一种活性物质，应置于阴凉、干燥处，避免强光、强热、潮湿，运输中避免暴晒、雨淋，轻装轻卸，25℃ 6 个月酶活力保存 85%以上。