



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[8013-01-2](#), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享:) [爱化学www.ichemistry.cn](#)

CAS Number:8013-01-2 基本信息

中文名:	酵母萃取物; 酵母提取物; 酵母抽提物
英文名:	Yeast extract
别名:	Autolyzed yeast extract
CAS登录号:	8013-01-2
EINECS登录号:	232-387-9

物理化学性质

性质描述:	酵母抽提物(8013-01-2)的性状: 1. 本品为深褐色糊状或淡黄色粉末, 呈酵母所特有的鲜味和气味。 2. 粉末制品具有很强的吸湿性。 3. 一般糊状品含水20%~30%, 粉末品含水5%~10%。5%的水溶液pH值为5.0~6.0。
-------	---

安全信息

安全说明:	S26: 万一接触眼睛, 立即使用大量清水冲洗并送医诊治。 S36: 穿戴合适的防护服装。
-------	---

CAS#8013-01-2化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

 百灵威科技有限公司 专业从事8013-01-2及其他化工产品的生产销售 400-666-7788

 阿法埃莎(Alfa Aesar) 酵母萃取物专业生产商、供应商, 技术力量雄厚 800-810-6000/400-610-6006

萨恩化学技术(上海)有限公司 长期供应酵母提取物等化学试剂, 欢迎垂询报价 021-58432009

阿凡达化学 生产销售酵母抽提物等化学产品, 欢迎订购 400-615-9918

供应商信息已更新且供应商的链接失效, 请登录爱化学 [CAS No. 8013-01-2](#) 查看

若您在此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用:	用于维生素B1缺乏症及消化不良的辅助治疗。
	酵母抽提物(8013-01-2)的概述: 酵母抽提物(又称酵母味素, 英文名称为Yeast extract)是以蛋白质含量丰富的食用酵母为原料, 采用生物技术, 将酵母细胞内的蛋白质、核酸等进行降解后精制而成的天然调味料, 主要成分为多肽、氨基酸、呈味核苷酸、B族维生素及微量元素。酵母抽提物具有纯天然、营养丰富、味道鲜美醇厚等优点, 在食品工业中应用广泛。 制备方法: 所用原料以啤酒酵母、葡萄酒酵母和面包酵母为主, 分自溶法、加酶法和酸水解法等。一般以自溶法为主, 即利用酵母本身所存在的葡聚糖酶(Glucanase)和蛋白酶自溶后质壁分离(plasmolysis)而得。其工艺为面包活性干酵母加水成酵母悬浮液, 在浓度5%、酶解温度50℃、pH6.5以下酶解60h, 然后加热灭酶后分离以除去菌体, 再用水提取后减压浓缩杀菌而成。亦可进一步作热风干燥或喷雾干燥。 主要成分: 酵母提取物由酵母细胞的水溶性组分所组成, 其主要成分为氨基酸类、肽类、碳水化合物和盐类。富含维生素B₁、B₂、B₆、B₁₂、尼克酸、叶酸、泛酸、生物素等, 含氮4%~8%(约合粗蛋白25%~50%), 含有19种氨基酸, 以

生产方法及其他:	谷氨酸、甘氨酸、丙氨酸、缬氨酸等较多，另含5′-核苷酸等。它们的组成比例则视原料和加工方法而异。 毒性: 天然品，无毒。 可安全用于食品(FDA， § 172.325， 172.896， § 172.898， § 184.1983， 2000)。 以下分析均以干基计。液状和糊状品先在水浴上蒸发至干，然后包括粉状品和粒状品在内，均在105℃下干燥至恒重后再行测定。 限量: 沙拉调料5%(FDA， 2000)。 安全性: 天然品，无毒。可安全用于食品(FDA， § 172.325， 172.896， § 172.898， § 184.1983， 2006)。 含量分析: 总氮量按常规凯氏定氮法测定。 质量指标分析: 不溶性物质 准确称取试样约5g，放入一250ml锥形烧瓶中，加水75ml，盖上表面玻璃，文火煮沸2min。经一已称量的烧结漏斗过滤，滤渣连同漏斗在105℃下干燥1h，冷却后称重。 酵母抽提物在国内外的的发展情况: 国外的酵母抽提物应用非常广泛，市场也比较成熟，年产量超过10万吨。欧洲和日本的抽提物产品有一定的差别。欧洲的产品除了普通的纯酵母抽提物以外，还有一些特殊的风味型产品，是采用酵母抽提物加上合适的香精制成，往往具有肉类、烟熏味等特有的风味特征。在应用上，欧洲通常将酵母抽提物作为酸水解植物蛋白和MSG的替代品。日本的产品一般颜色较浅、溶解性很好，并且在营养上作了强化(例如高谷胱甘肽含量的酵母抽提物)。日本国内的酵母抽提物主要应用在方便面调料、家用调味料等方面。 国内最早生产酵母抽提物的是上海酵母厂，当时的酵母抽提物叫做“酵母浸膏”，色泽棕黑，溶解后溶液深褐，有浓厚的酵母气味，主要是供微生物检验和作抗菌素厂的发酵培养基；由于产品质量的限制，一般不适合在食品工业中使用。 上世纪80年代以后，随着国内酵母生产企业的建成和发展，陆续出现了多家酵母抽提物的生产企业。本世纪初，某些啤酒生产企业也投建了一些小的生产线，利用啤酒酵母泥进行酵母抽提物生产。2003年，安琪酵母股份公司建成国内规模最大、国际先进水平的酵母抽提物生产线，标志着我国的酵母抽提物生产和应用已达到国际先进水平。 国内目前应用酵母抽提物最多的是食品加工业和生物培养基，在方便面料包、鸡精粉、酱油、肉制品、食用香精等产品中，酵母抽提物已经得到了较好的应用推广，在酱类、膨化食品、饼干糕点、营养保健食品等产品中的应用也在进一步拓展中。 随着国内酵母抽提物市场的不断扩大，有关部门对酵母抽提物产品的生产、品质等方面也在进行着规范和引导。酵母抽提物的行业标准已由有关部门委托安琪酵母股份有限公司等共同起草，并于2003年10月1日正式实施。相信随着标准的颁布和实施，酵母抽提物行业将得到更规范和持续的发展，酵母抽提物的市场也会进一步扩大。 国内酵母抽提物的应用领域: 由于酵母抽提物营养丰富、加工性能良好，在一些食品加工中往往能起到有效增强产品鲜美味、醇厚感，同时缓和产品咸味、酸味，掩盖异味等作用，酵母抽提物在很多食品加工业中都得到了较好的应用。 酵母抽提物在研制与应用方面的新进展:
---------------------	---

近年来,随着对酵母抽提物认识的加深,酵母抽提物市场越来越大,应用范围也越来越广,而食品生产厂家对酵母抽提物的相应要求也越来越高,这促进了酵母抽提物在研制和应用方面的发展。酵母抽提物在研制和应用方面出现了这样一些进展和趋势。

1、由于拓展国际市场和满足国内高端市场的需要,安琪酵母股份有限公司等酵母抽提物生产厂家已经通过调整改进生产工艺和设备,生产出浅色、溶解性好的高纯度酵母抽提物。相比较以前的抽提物产品,新的高纯度酵母抽提物产品在理化指标、溶解性能、加工性能等方面更加接近国际同类产品,这就为产品进入国际市场提供了保证。另一方面,国内的一些使用进口酵母抽提物的客户在比较国内外酵母抽提物的性价比后,也开始在产品中尝试使用国产酵母抽提物。

2、高I+G含量的强鲜型酵母抽提物随着调味行业对天然、营养、健康的强烈鲜味剂的大量需求而出现并受到普遍关注。由于中国人对鲜味的偏爱,市场上销售的各种调味品往往都会突出一个鲜字,因而各种鲜味增强剂如味精、I+G等产品都具有较大的市场。一般的酵母抽提物虽然在整体呈味上比味精强,但往往给人鲜度不够的感觉;高I+G含量的强鲜型酵母抽提物通过在自溶过程中控制核酸的降解,使产品中呈味核苷酸(I+G)的含量增加,从而提高产品的鲜度,再加上酵母抽提物天然、营养的特性和良好的加工性能,这样就大大提高了酵母抽提物在与其他鲜味剂竞争中的优势。目前,国际上酵母抽提物中的I+G含量一般在14%左右,因此在提高酵母抽提物产品的I+G含量上,国内厂家还有大量的工作要做,安琪酵母股份有限公司在此领域已经进行了技术储备。

3、酵母抽提物开始向风味化方向发展。与普通酵母抽提物和香精都不同,风味化酵母抽提物由于在酵母抽提物基础上糅合了热反应技术,且其主要原料就是酵母抽提物,因此其可以看作是酵母抽提物和香精的结合体。风味化酵母抽提物既具有酵母抽提物呈味好的优势,又具有热反应香精主体风味突出的特点,深受广大客户的喜爱。

4、一些针对某些行业的专用型酵母抽提物开始出现。专用型酵母抽提物往往重点针对某一行业的特定需求和特殊加工要求,有目的地在产品中加以强化,由于对下游产品的生产过程和质量要求了解透彻,针对性很强,很容易抓住客户的需求,得到客户的认可。比如安琪酵母股份有限公司的鸡精专用型酵母抽提物和酱油专用型酵母抽提物在推向市场后都获得了很好的效果。

5、咸味香精对酵母抽提物越来越认可,使用量越来越多。随着食品加工行业的迅猛发展和对香精认识的逐步加深,其对食用香精也提出了更高的要求,这也对食用香精行业的发展起到了巨大的推动作用。咸味香精虽然在国内起步较晚,但近年来发展很快。一些厂家在接触并了解酵母抽提物后,迅速找到了其在香精中使用的切入点,研制出香味突出、味道醇厚的香精产品,投放市场后即获得了很好的效果,酵母抽提物也因其良好的表现而得到了香精厂家的广泛认可。

6、方便面行业开始尝试在干脆面的面身中使用酵母抽提物。方便面行业在调料中使用酵母抽提物已经形成了一种共识,而一些厂家在其即食干脆面面身中使用酵母抽提物也获得了满意的效果。相信随着应用技术的逐步提高,面身中使用酵母抽提物也一定会得到越来越多厂家的认可。

7、焙烤食品(饼干、面包等)加工中对酵母抽提物有了新的认识。一些研究表明,酵母抽提物在面团中通过与面筋基质相互作用,可以改善面团的延展性及烘焙特性,使产品的口感和结构得以改善。而酵母抽提物中所含有的海藻糖具有优异的防止淀粉老化的作用,尤其在低温或冷冻的条件下表现的更突出。海藻糖对油脂成分中的脂肪分解的抑制作用还会对保持食品品质起到非常好的效果。在一般的应用实验中,添加了酵母抽提物的焙烤食品往往在香气、色泽、酥脆性等方面有更好的表现。

8、豆瓣酱等传统调味品行业开始接受酵母抽提物。豆瓣酱行业一般采用传统工艺进行制作,生产周期较长,产品质量也容易出现波动。应用实验表明,在豆瓣酱的制作过程中添加酵母抽提物后对缩短产品成熟期,提升产品风味具有较好的效果,一些豆瓣酱的生产厂家也已经开始利用这一特点来缩短产品生产周期、降低生产成本、提高产品品质。

相关化学品信息

[双酚S](#) [薄荷素油](#) [802266-04-2](#) [松香](#) [2-乙酰氨基-3-O-苄基-4,6-O-亚苄基-2-脱氧-β-D-半乳糖-1-叠氮化物](#) [80221-76-7](#) [杂醇油](#) [4-溴甲](#)
[基-5-甲基-1,3-间二氧杂环戊烯-2-酮](#) [甘松油](#) [80937-25-3](#) [80830-38-2](#) [3,4,6-三邻苄基半乳醛](#) [二\[3-\[\(4,5-二氢-3-甲基-5-氧代-1-苯基-](#)
[1H-吡唑-4-基\)偶氮\]-4-羟基苯磺酸根合\]铬酸三钠](#) [芳叶油](#) [80874-15-3](#) [氧化钕](#) [高效氯氰菊酯](#) [硫酸镍](#) 552