

# 众意蛋清粉生产厂家

产品名称	众意蛋清粉生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	40.00/公斤
规格参数	品牌:众意 型号:食品级 含量:99
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

蛋清粉厂家 蛋清粉生产厂家 蛋清粉价格

### 一、简介

蛋清粉（又称鸡蛋白粉）是由纯鲜鸡蛋清精制而成的优良产品，具有脱糖、脱腥、纯度高、溶解迅速等特点。

同时，该产品还具有良好的功能特性，如：高凝胶性(鸡蛋白粉的凝胶强度可达350g-700g/cm<sup>2</sup>左右，远远高于大豆蛋白粉的凝胶强度)、高搅打性、乳化性、保水性等，这些优良性质使蛋白粉在很多行业取得了广泛的应用

### 二、性状

蛋清粉颜色和性质：蛋清粉是由纯鲜鸡蛋清精制而成的优良产品，具有脱糖、脱腥、纯度高、溶解迅速等特点，同时，蛋清粉还具有良好的特性。

### 三、用途

1、蛋清粉用于食品工业 蛋白粉在食品工业上应用很广泛。如可用作冰糖及糖精加工时的澄清剂；蛋清粉加工点心时可作为起泡剂；蛋清粉加工火腿肠等肉制品时用来提高弹性和切片性；加工鸡蛋干等熟蛋制品时使用；蛋清粉加工面制品时用来提高面筋度；蛋清粉加工冰淇淋、巧克力粉、清凉饮料、饼干等均有使用。

2、纺织工业 在染料及颜料浆中加入35%~50%干蛋白的水溶液，可以增加印染的劲着性；若加以蒸热，即可使染料或颜料固着于织物上，所以，印染棉、绢、毛等纺织品时，常用蛋白粉做固着剂。

鸡蛋白粉倘若还原成蛋白液，就是取1份（蛋白粉）加入7-8倍的常温水，将蛋白粉放入容器内加入少量水轻微搅拌，使其调成糊状后将所需水完全加入，继续缓慢搅拌均匀为止，浸泡3-4小时即可完全溶解。1公斤鸡蛋白粉加入7-8公斤水还原成溶液相当于17-18公斤新鲜鸡蛋的蛋白液。这样可以根据自己的产品加入，新鲜鸡蛋白液的配方比例换算成蛋白粉即可。