

华羚酪蛋白生产厂家

产品名称	华羚酪蛋白生产厂家
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:华羚 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

酪蛋白厂家 酪蛋白生产厂家 酪蛋白价格

1.简介

酪蛋白 简称：CS

又称：干酪素、酪朊、乳酪素、奶酪素、酪素、酪胶

英文：Casein

CAS号：9000-71-9

2.性状

白色至浅黄色片状体、颗粒或粉末，无臭，无味或微有特异香气和口味。易溶于水

3.用途

酪蛋白在食品工业中主要用作固体食品的营养强化剂,同时兼为食品加工过程中的增稠及乳化稳定剂,有时也能作为黏结剂、填充剂和载体使用。

酪蛋白在食品中尤其适用于干酪、冰淇淋(用量0.3%~0.7%)、肉类制品(如火腿、香肠,用量1%~3%)及水产肉糜制品;以5%添加量强化面包和饼干中的蛋白质;在蛋黄酱中用量为3%。因为酪蛋白是完善的蛋白质,它还可与谷物制品配合,制成高蛋白谷物制品、老年食品、婴幼儿食

可用于肉类及水产肉糜制品、冰淇淋、饼干、面包、面条等谷物制品。

在香肠中使用可使脂肪分布均匀，增强肉的粘结性。用于鱼糕可增强弹性。香肠中用量为0.2%—0.3%。

在冰淇淋中使用能使制品中气泡稳定，防止反砂和收缩。在面包中使用可起增强作用。

在面包、饼干、面类中用量为0.2%—0.5%。

在西式糕点、炸面圈、巧克力中用量为0.5%—5.0%；在奶油乳饮料中用量为0.2%—0.3%。

此外还可用于其他乳制品、蛋制品等。

增稠剂；乳化剂；稳定剂；营养强化剂（强化蛋白质）；粘结剂；填充剂；载体。尤其适用于干酪、冰淇淋，用量0.3%~0.7%、肉类制品（火腿、香肠）1%~3%及水产肉糜制品。强化面包、饼干的蛋白质5%；蛋黄酱3%。

冰淇淋酪蛋白用量0.3%—0.7%；肉类制品及水产肉糜制品酪蛋白均为1%—3%

；强化面包、饼干的蛋白质5%；蛋黄酱3%

。酪蛋白概述酪蛋白是哺乳动物包括母牛，羊和人奶中的主要蛋白质