

鸡蛋白粉生产厂家

产品名称	鸡蛋白粉生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	44.00/1kg
规格参数	产品名称:鸡蛋白粉 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

鸡蛋白粉厂家,鸡蛋白粉生产厂家,鸡蛋白粉,食品级鸡蛋白粉厂家,食品级鸡蛋白粉生产厂家

【产品简介】

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/cm²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：

1、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；加工点心时可作为起泡剂；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；加工面制品时用来提高面筋度；加工冰淇淋、巧克力粉、清凉饮料、饼干等均有使用。

主要应用领域：

- 1.作为肉食品.仿肉食品的凝胶剂，提高产品的弹性和切片性及保水和保脂肪能力，延长货架期，提高产品质量。如香肠.火腿.鱼丸.人造蟹肉等；
- 2.作为冷饮食品乳化性的配料，可结合较多数量的油脂；
- 3.作为固体饮料.糖果等产品的配料，提高蛋白含量.改善口味；
- 4.作为面条（方便面.挂面）配料，提高面制品面筋度，使口感更富弹性；

5.作为酒类生产中的澄清剂使用，鸡蛋蛋白可以抑制酶的褐色反应。如葡萄酒生产，还常被用来除去雪利酒中的苦味；

6.作为食品的营养强化配料，增加蛋白质含量。