

# 酪蛋白酸钠生产厂家

产品名称	酪蛋白酸钠生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	88.00/1kg
规格参数	产品名称:酪蛋白酸钠 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

酪蛋白酸钠厂家,酪蛋白酸钠生产厂家,酪蛋白酸钠,食品级酪蛋白酸钠厂家,食品级酪蛋白酸钠生产厂家

### 酪蛋白酸钠(Sodium Caseinate)

又称酪朊酸钠、干酪素钠。是以鲜奶为原料，用碱性物质将不溶于水的酪蛋白转变为可溶性的盐类。它具有很强的乳化、增稠作用。作为食品添加剂，酪蛋白酸钠是安全无害的。

#### 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。水溶液呈中性，其中加酸产生酪蛋白沉淀。

酪朊酸钠具有良好的乳化作用和稳定作用，它还能起增粘、粘结、发泡、稳泡等作用，也常用于蛋白质强化。因其为水溶性乳化剂，应用广泛

酪蛋白酸钠是一种优良的乳化增稠剂，在食品工业中常用来增进食品中脂肪和水的保留，防止脱水收缩，并有助于食品加工中各成份的均匀分布，从而进一步改进食品质地和口感，因而广泛应用于几乎所有的食品工业，包括面包、饼干、糖果、糕点、冰淇淋、酸乳饮料以及人造奶油、卤汁快餐、肉制品和水产肉糜制品等。

酪蛋白酸钠含蛋白质90%以上，富含人体所需各种必需氨基酸，营养价值很高，可作为营养强化剂使用，可用于高蛋白各类食品、老年食品、婴儿食品、糖尿病患者食品等。

酪蛋白酸钠具有增粘力、蛋白特有的起泡性及保气性，可作为塑料、涂料、各种氨基酸的原料。

据1992年市场调查，酪蛋白酸钠在蛋白饮料（如椰子汁）、冰淇淋、火腿肠制品、酸乳饮料、焙烤制品、咖啡伴侣等产品中的年需求量约7500吨。迄今为止，酪蛋白酸钠的使用厂家均依赖进口，国内几乎没有化生产，开发前景广阔。