

水解动物蛋白生产厂家

产品名称	水解动物蛋白生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	50.00/1kg
规格参数	产品名称:水解动物蛋白 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

水解动物蛋白厂家,水解动物蛋白生产厂家,水解动物蛋白,食品级水解动物蛋白厂家,食品级水解动物蛋白生产厂家

水解动物蛋白是由小分子的多肽组成。通过液相色谱分析表明：蛋白的分子量在500-15000之间，其平均分子量在3000左右。而明胶是由大量的大分子的肽组成，它的分子量从几万到几十万。胶原蛋白是人体内含量z多的蛋白质，约占人体内蛋白质的30%以上。蛋白富含十八种氨基酸，营养价值高，功能性强，良好的天然生理活性物质。其中的羟脯氨酸和羟赖氨酸是胶原蛋白中所特有的氨基酸。解动物蛋白在冷水中及大幅度PH值下可完全溶解于水，且在低温或高温情况下，组分也不会改变。它的吸收性优于单一的氨基酸和蛋白质。

该产品一般为淡黄色液体、糊状体、粉状体或颗粒。富含各种氨基酸，具有特殊鲜味物质和香味。糊状体水解动物蛋白的一般成分：总氮量8~9%，脂肪小于1%，水分28~32%，食盐14~16%。平均分子量1000~5000。粉末HAP的流动性良好，白色或淡黄色，黏度低，分子量约为2000~6000，系低分子多肽，具有动物蛋白固有的鲜香味，无其他异臭味。

水解动物蛋白的用途：增味剂，水解动物蛋白在调味品行业，近年来，随着工业的发展，HAP及其产品需求量逐日增加，目前水解动物蛋白一般是作为食品工业原料使用。

在火腿和香肠等肉制品中添加HAP，可调整食品结构，增强食品风味，并且能提高制品营养价值，使产品细腻，口味浓郁，易包装成型，延长保质期。用量为0.5~2%。用于果奶饮料，像椰奶汁、花生杏仁露

和各种乳酸饮品中，乳化能力强，果汁等原有营养风味不变，易被人体吸收，提供蛋白质，稳定性好，不易沉淀。用于运动饮料，HAP分子量合适，能迅速提供能量，促进新陈代谢，肠胃消化吸收的负荷量较小。参考用量为0.2~1.0%。因HAP蛋白质含量高达90%，且主要为低分子多肽，易于吸收利用，故能提高产品的营养，用于面包、乳酸菌饮料等发酵食品，能促进酵母等微生物生长，延长产品的货架期。用量为2.0~5.0%。在口服营养液、速溶氨基酸冲剂等营养品中添加HAP，可以提供优质蛋白源，快速提供能量，促进生物生长发育和新陈代谢，促进伤口愈合，加速血红蛋白的合成。参考用量为0.5~5.0%。因HAP中各种氨基酸含量丰富，故能增强风味及产品的营养，并作为味精的填充底料。其用量为1.0~7.0%。用做天然氨基酸型调味料，如酱料、鸡精，作为增强风味和提高营养，广泛用于各种加工食品和烹调

目前已广泛应用于食品、药品、化妆品和感光工业等领域