

水解植物蛋白生产厂家

产品名称	水解植物蛋白生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	17.00/1kg
规格参数	产品名称:水解植物蛋白 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

水解植物蛋白厂家,水解植物蛋白生产厂家,水解植物蛋白,食品级水解植物蛋白厂家,食品级水解植物蛋白生产厂家

水解植物蛋白产品以玉米蛋白,大豆蛋白为原料,经先进工艺水解后,采用科学的离心喷雾干燥精制而成.产品外观呈白色或浅黄色粉末状,具有良好的流动性和强浓的鲜味。

淡黄色至黄褐色液体、糊状体、粉状体或颗粒。糊状体含水分17%-21%，粉状及颗粒状者含水分3%-7%。总氮量5%-14%(相当于粗蛋白25%-87%)。2%水溶液的pH值为5.0-6.5。

用于食品、饮料、保健品中作为营养强化剂

在鸡精、鸡粉、鸡汁、方便调料、汤料、肉制品、膨化食品中添加，可补充氨基酸、提高营养成份，且能起到增加鲜度、改善口感、掩盖异味的作用，还可降低味精、I+G的使用量，提高产品档次，降低成本。

在肉味香精的生产中添加，参与美拉德反应，提供反应所需要的氨基酸，使反应出的肉味香基更为纯正，口感更为饱满，也可做载体应用。

分类

适应范围

参考用量

效果

肉食制品

午餐肉 火腿肠 火腿 腊肠肉类 水产品肉丸 鱼丸等

1-3%

肉鲜味突出 降低脂肪 提高制品品级

汤基料包

鸡精 肉味 汤料 炒菜 酱包 火锅料

3-5%

风味突出 汤鲜味香绵柔齿

调味品

酱油 腌制菜 各种调味酱

5-8%

增香 提鲜 着色

烘焙食品

膨化食品 糕点 饼干 方便面 面块

增加食欲、提高风味

家庭调料

菜肴（炒菜类） 中国面食 煲汤 红烧肉类

2-3%

菜和汤浓厚自然 突出鲜味

速冻食品

馅（饺子蒸包）

