

酪蛋白生产厂家

产品名称	酪蛋白生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	55.00/kg
规格参数	品牌:酪蛋白生产厂家 型号:食品级酪蛋白 产地:山东酪蛋白
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

酪蛋白厂家 酪蛋白生产厂家 酪蛋白价格

1.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.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.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0.59%—5.0%；在奶油乳饮料中用量为0.2%—0.39%。

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