

# 大豆分离蛋白生产厂家

产品名称	大豆分离蛋白生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	22.00/kg
规格参数	品牌:大豆分离蛋白生产厂家 型号:食品级大豆分离蛋白 产地:山东大豆分离蛋白
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

大豆分离蛋白厂家 大豆分离蛋白生产厂家 大豆分离蛋白价格

### 一、简介

品牌：大豆分离蛋白

纯度：90%

CAS编号：9010-10-0

别名：豆蛋白质

型号：食品级

### 二、性状

淡黄色、乳白色粉末，无肉眼可见外来杂质

### 三、用途

1大豆分离蛋白用于肉类制品：在档次较高肉制品中加入大豆分离蛋白，不但改善肉制品质构和增加风味，而且提高了蛋白含量，强化了维生素。由于其功能性较强，用量在2~5%之间就可以起到保水、保脂、防止肉汁离析、提高品质、改善口感作用。将分离蛋白注射液注入到火腿那样肉块中，再将肉块进行处理，火腿地率可提高20%。分离蛋白用于炸鱼糕、鱼卷或鱼肉香肠中，可取带20~40%鱼肉。

2大豆分离蛋白用于乳制品：将大豆分离蛋白用于代替奶粉，非奶饮料和各种形式牛奶产品中。营养全面，不含胆固醇，是替代牛奶食品。大豆分离蛋白代替脱脂奶粉用于冰淇淋生产，可以改善冰淇淋乳化性

质、推迟乳糖结晶、防止“起砂”现象。

3大豆分离蛋白用于面制品：生产面包时加入不超过5%分离蛋白，可以增大面包体积、改善表皮色泽、延长货架寿命；加工面条时加入2~3%分离蛋白，可减少水煮后断条率、提高面条得率，而且面条色泽好，口感与强力粉面条相似。