

牛皮胶原蛋白肽厂家

产品名称	牛皮胶原蛋白肽厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	40.00/1kg
规格参数	产品名称:牛皮胶原蛋白肽 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

牛皮胶原蛋白肽厂家,牛皮胶原蛋白肽生产厂家,牛皮胶原蛋白肽,食品级牛皮胶原蛋白肽厂家,食品级牛皮胶原蛋白肽生产厂家

一、简介

本产品是选用新鲜猪牛皮、骨等作为原料的酶解产物。胶原蛋白富含十八种氨基酸，营养价值高，功能性强，是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。

胶原蛋白又称食用蛋白粉、水解胶原蛋白粉、胶原质粉、胶原多肽，是以动物结缔组织中的胶原蛋白为原料，在严格控制条件下进行水解、精制而成。

二、性状

产品为纯白色或淡黄色细粉，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，具有良好的胶体保护性，表面活性、成膜性、浸润性、稳定性和易溶性，对酸或碱等刺激具有缓冲能力。

三、用途

- 1、食品包装：胶原蛋白可作为各类香肠制品的肠衣，具有口感好、透明度好，制作工艺简单等特点，很受用户欢迎。还可以用作食品保护层，具有抗氧化性，可保持肉食品的颜色鲜亮
- 2、肉制品添加剂：将胶原蛋白添加到肉制品中，不仅能改善产品品质(如口感、多汁)，而且能提高产品

的蛋白质含量，并且无不良气味。

3、乳制品和饮料：添加于各种乳制品和饮料中，不但可以显著的提高产品蛋白质含量和营养价值，还可以补充人体所需要的蛋白质及氨基酸，保护关节，使人迅速恢复疲劳。

4、面包和糕点：在面包和糕点中添加胶原蛋白，可以强化面包和糕点的蛋白质营养，改善食品的营养结构及产品质量。

5、调味料：由胶原蛋白、核苷酸增鲜剂及酵母提取物等复合制成的天然调味料，将成为调味食品工业的主要支柱。近二十年来，在发达国家，gao档调味品和汤料均使用了胶原蛋白，从而使其呈现出强烈的肉汁风味，增加了鲜度。添加胶原蛋白的天然氨基酸型调味料如酱料、鸡精，广泛用于各种加工食品和烹调。胶原蛋白如与化学调味剂并用，则往往可形成各种独特风味。胶原蛋白可作为味精的填充底料，用量为10%~70%。