

猪皮胶原蛋白厂家

产品名称	猪皮胶原蛋白厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	38.00/1kg
规格参数	产品名称:猪皮胶原蛋白 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

猪皮胶原蛋白厂家,猪皮胶原蛋白生产厂家,猪皮胶原蛋白,食品级猪皮胶原蛋白厂家,食品级猪皮胶原蛋白生产厂家

一、简介

品名：猪皮胶原蛋白肽

中文别名：胶原多肽

英文名称：Pigskin collagen

:猪皮胶原蛋白肽是猪皮为原料，利用生物技术获取的猪皮胶原蛋白肽。

二、性状

猪皮胶原蛋白为淡黄色至白色粉末状，无结块，无杂质，具有胶原蛋白特有的气味。牛皮胶原蛋白能溶于水，在充分溶解后无杂质和沉淀。

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。研究显示，添加胶原量2%、水20%左右时，腊肠的感观、质地和口感好。

3、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。

4、调味料：发达国家很重视新型调味品的开发，而使用天然风味调味品能更好地体现食品的自然风味。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。胶原蛋白可作为味精的填充底料，用量为10%~70%。

胶原蛋白因具有良好的生物相容性、可生物降解性以及生物活性，因此在食品、医药、组织工程、化妆品等领域获得广泛的应用