

水解动物蛋白生产厂家

产品名称	水解动物蛋白生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	35.00/公斤
规格参数	品牌:水解动物蛋白生产厂家 型号:食品级水解动物蛋白 产地:山东水解动物蛋白
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

水解动物蛋白厂家 水解动物蛋白生产厂家 水解动物蛋白价格

水解动物蛋白简介：

水解动物蛋白是由小分子的多肽组成。通过液相色谱分析表明：蛋白的分子量在500-15000之间，其平均分子量在3000左右。而明胶是由大量的大分子的肽组成，它的分子量从几万到几十万。胶原蛋白是人体内含量多的蛋白质，约占人体内蛋白质的30%以上。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。解动物蛋白在冷水中及大幅度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。它的吸收性优于单一的氨基酸和蛋白质。目前已广泛应用于食品、药品、化妆品和感光工业等领域。

水解动物蛋白为淡黄色液体、糊状体、粉状体或颗粒。富含各种氨基酸，具有特殊鲜味物质和香味。糊状体水解动物蛋白的一般成分：总氮量8~9%，脂肪小于1%，水分28~32%，食盐14~16%。平均分子量1000~5000。粉末HAP的流动性良好，白色或淡黄色，黏度低，分子量约为2000~6000，系低分子多肽，具有动物蛋白固有的鲜香味，无其他异臭味。不同原料所制成的成品，其氨基酸组成各不相同，因此其鲜味性质和程度不尽相同，视所用原料和加工方法而异。如：由食用明胶经酶生物工程精制而成的HAP，内含18种氨基酸，具有优异的保水性、乳化性，不易产生沉淀；有良好的抗氧化性，对易变质食物起保护稳定作用，能有效改善调整食品的风味和结构品质；溶解性好，易为人体皮肤、毛发吸收；具有很好的表面活性、乳化性、润滑性和渗透性；能迅速提供能量。

水解动物蛋白应用：

在火腿和香肠等肉制品中添加HAP，可调整食品结构，增强食品风味，并且能提高制品营养价值，使产品细腻，口味浓郁，易包装成型，延长保质期。用量为0.5~2%。用于果奶饮料，像椰奶汁、花生杏仁露和各种乳酸饮品中，乳化能力强，果汁等原有营养风味不变，易被人体吸收，提供蛋白质，稳定性好，不易沉淀。用于运动饮料，HAP分子量合适，能迅速提供能量，促进新陈代谢，肠胃消化吸收的负荷量较小。参考用量为0.2~1.0%。因HAP蛋白质含量高达90%，且主要为低分子多肽，易于吸收利用，故能

提高产品的营养，用于面包、乳酸菌饮料等发酵食品，能促进酵母等微生物生长，延长产品的货架期。用量为2.0~5.0%。在口服营养液、速溶氨基酸冲剂等营养品中添加HAP，可以提供优质蛋白源，快速提供能量，促进生物生长发育和新陈代谢，促进伤口愈合，加速血红蛋白的合成。参考用量为0.5~5.0%。因HAP中各种氨基酸含量丰富，故能增强风味及产品的营养，并作为味精的填充底料。其用量为1.0~7.0%。用做天然氨基酸型调味料，如酱料、鸡精，作为增强风味和提高营养，广泛用于各种加工食品和烹调。