

豌豆蛋白厂家

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 豌豆蛋白厂家 |
| 公司名称 | 河北鸿韬生物工程有限公司 |
| 价格 | 20.00/1kg |
| 规格参数 | 产品名称:豌豆蛋白 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

豌豆蛋白厂家，豌豆蛋白生产厂家，豌豆蛋白，食品级豌豆蛋白厂家，食品级豌豆蛋白生产厂家

1.简介

豌豆蛋白粉是采用工艺从豌豆中提取的蛋白质，豌豆蛋白含有人体所有必需的所有氨基酸，属于全价蛋白质。蛋白质是生命的物质基础，是人体的三大组成部分。蛋白质缺乏会导致生长发育迟缓、免疫力低下，皮肤松弛和提前衰老。

2.性状

类白至淡黄色粉末

3.用途

由于豌豆蛋白具有良好的功能特性，如溶解性、吸水性、乳化性、发泡性以及凝胶形成性等，可以作为食品添加剂用于肉制品加工、休闲食品等，起到改善产品品质和营养结构的作用。

1.食品：把豌豆蛋白及豌豆粉添加到馒头中，能有效的改善面粉的粉质特性，提高馒头的营养价值。当豌豆蛋白质的添加量为4%，豌豆粉的添加量在10%以内时，馒头的感官评分比未添加蛋白质及豆粉的要高，同时豌豆蛋白及豌豆粉的添加有助于延缓馒头的老化，延长馒头的货架期；把豌豆蛋白粉添加到面条中，改善了面粉的粉质特性，提高了面条的营养价值；

2.饲料：在鱼饲料中加入35%的豌豆分离蛋白，对大西洋鲑鱼的消化以及肠道造成了不利影响；在肉鸡饲

喂日粮中用豌豆蛋白粉替代大豆浓缩蛋白和豆粕，肉鸡的体重明显降低；豌豆蛋白的糖化影响肠道共生菌，尤其是乳酸杆菌和双歧杆菌显著增长，在微生物组成上的这些变化有益的影响了肠道环境，促进人类的健康。