

大豆拉丝蛋白厂家

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 大豆拉丝蛋白厂家 |
| 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:大豆拉丝蛋白 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

大豆拉丝蛋白厂家,大豆拉丝蛋白生产厂家,大豆拉丝蛋白,食品级大豆拉丝蛋白厂家,食品级大豆拉丝蛋白生产厂家

简介

拉丝蛋白以国内非转基因大豆蛋白为主要原料，采用设备加工，产品特性远远优于组织蛋白，产品打丝后呈肉丝状，具有很好的粘合性、咀嚼性，很好的弹性和脆度。

性状

具有很好的粘合性

用途

大豆拉丝蛋白中含有天然的抗氧化剂，在肉制品中加入拉丝蛋白后，可起到保护作用，降低氧化酸败。近年来，大豆拉丝蛋白作为新兴的植物蛋白正替代猪肉、牛肉等广泛应用于肉制品、麻辣食品、休闲食品中。

大豆拉丝蛋白可以制作出火腿肠、肉馅、牛肉干和罐头等，以其制作的食品在口感上与普通肉类食品基本没有差别，但大豆拉丝蛋白的价格仅相当于瘦猪肉的1/5，蛋白质含量却相当于鱼、肉、蛋的2-3倍。

将拉丝蛋白产品应用于贡丸、狮子头、肠类产品、肉馅产品（如速冻饺子、速冻馄饨）等肉制品行业中，能替代部分肉原料，降低产品成本；增强肉感降低粉感，若应用得当可以使产品具有良好的质构、剥层性及咀嚼感，并能大幅度地降低成本。应用于素食产品的加工，因蛋白含量高增加产品的营养价值，

且会给产品带来良好的口感特性。