

大豆水解蛋白厂家

产品名称	大豆水解蛋白厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	44.00/1kg
规格参数	产品名称:大豆水解蛋白 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

大豆水解蛋白厂家,大豆水解蛋白生产厂家,大豆水解蛋白,食品级大豆水解蛋白厂家,食品级大豆水解蛋白生产厂家

简介

名称 大豆水解蛋白

提取来源 大米种子

性状

淡黄色粉末，无肉眼可见杂质

用途

一、充气糖果，一般为成品量的1%左右，将发泡蛋白粉加自身二倍的冷水搅拌溶解，置于打蛋机中高速搅拌，打擦成洁白的疏松的泡沫基，现打现用，将熬好的糖浆缓缓冲入泡沫基中，继续打擦10分钟，然后进入糖果生产正常程序。

二，干脆面，用量为0.6%左右，将发泡蛋白粉与水1：2充分溶解，加入搅拌桶中，和其他原辅材料一起搅拌至面体疏松为止，一袋2 kg 的发泡蛋白粉可制作总量为 330 kg 的干脆面。

三，油炸食品，用量为1%左右，将发泡蛋白粉与水按1：1的比例搅拌溶解，置搅拌机中高速搅打成洁白的泡沫基，现打现用，将面粉加水适量揉成面团，将打好的泡沫基加入面团中，边加边揉，直到均匀为

止。

四，在蛋糕、糕点中应用。用量：1——2%。可代替部分鸡蛋。将发泡蛋白粉与冷水按1：2.5的比例充分溶解，置于打蛋机中高速搅拌，打擦成洁白的疏松的泡沫基，代替鸡蛋白用于制作蛋糕或其他糕点等，可降低成本，减轻劳动强度。

五，在饼干或饼类小食品中应用。效果：可使产品变得疏松光洁而有弹性，定形稳定，色微黄，味美香浓，营养丰富。