

食品级大豆分离蛋白厂家

产品名称	食品级大豆分离蛋白厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	22.00/公斤
规格参数	品牌:大豆分离蛋白厂家 型号:食品级大豆分离蛋白 产地:山东大豆分离蛋白
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

大豆分离蛋白厂家 大豆分离蛋白生产厂家 大豆分离蛋白价格

一、简介

中文名称:大豆分离蛋白

中文别名:豆蛋白质

英文名称:SOY PROTEIN ISOLATE

英文别名:Soya protein

CAS:9010-10-0

EINECS:232-720-8

二、性状

外观呈淡黄色、乳白色粉末。

概述：大豆分离蛋白是以低温脱溶大豆粕为原料生产的一种全价蛋白类食品添加剂。其营养丰富，不含胆固醇，是植物蛋白中为数不多的可替代动物蛋白的品种之一

三、用途

在档次较高的肉制品中加入大豆分离蛋白，不但改善肉制品的质构和增加风味，而且提高了蛋白含量，强化了维生素。由于其功能性较强，用量在2~5%之间就可以起到保水、保脂、防止肉汁离析、提高品质

、改善口感的作用，将分离蛋白注射液注入到火腿那样的肉块中，再将肉块进行处理，火腿地率可提高20%，在火锅料产品贡丸、撒尿牛丸、鸡脯丸、闽南香肉、甜不辣、天妇罗、开花肠、亲亲肠、台烤肠、热狗肠、肉串、川香鸡柳、骨肉相连、上校鸡块、麦乐鸡、奥尔良烤鸭胚、调理翅根、腌制琵琶腿、午餐肉、三文治等肉制品加工进

乳制品

将大豆分离蛋白用于代替奶粉，非奶饮料和各种形式的牛奶产品中。营养，不含胆固醇，是替代牛奶的食品。大豆分离蛋白代替脱脂奶粉用于冰淇淋的生产，可以改善冰淇淋乳化性质、推迟乳糖结晶、防止“起砂”的现象。