

食品级大豆多糖厂家

产品名称	食品级大豆多糖厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	90.00/公斤
规格参数	品牌:大豆多糖厂家 型号:食品级大豆多糖 产地:山东大豆多糖
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

大豆多糖厂家 大豆多糖生产厂家 大豆多糖价格

产品简介：

可溶性大豆多糖（Soybean Polysaccharides）是：将制作别离大豆蛋白或豆腐时得到的豆渣通过酶解提取、别离、精制、杀菌、枯燥等工艺制成的一种水溶性膳食纤维。大豆多糖具有良好的蛋白类安稳性、乳化分散性、持水性和粘着性等，溶液的粘度不受酸、热及盐类的影响，口感清新，以及的双歧因子成份，这些特性使其具有很多共同的功能而广泛使用于很多范畴，将改动饮料、乳制品口感粘糊就是有是“料”的传统观念，将成为饮料史上的又一次革新，让我们一同“喝自天然，喝出健康”。

可溶性大豆多糖的理化特性

耐酸碱、耐盐、耐热。

产品用处：

1、大豆多糖在奶粉和保健品中的使用

进步奶粉中蛋白质的热安稳性，防备蛋白质在加热和喷雾枯燥过程中变性及凝胶化；

能部分代替脂肪，改进脱脂或低脂奶粉的口感，使产品爽滑、饱满；

添加奶粉的速溶性和分散功能，使奶粉湿润分散性好，溶解过程中不成团结块；

强化水溶性膳食纤维，进步双歧因子的含量；

促进钙、镁等矿物质的吸收使用，促进镉、铬、铅、砷、汞等重金属的分泌。

2、大豆多糖在酸性蛋白饮料、酸性乳饮料及含乳饮料中的使用

低粘度下安稳蛋白质，尤其是在酸性条件下和不改动产品本来理化特性时（曩昔常用增稠剂如CMC等添加体系的粘度来安稳蛋白质），构成的产品口感清新；

能部分代替脂肪，改进乳制品尤其是脱脂或低脂乳制品的口感，使产品风味饱满；

强化水溶性膳食纤维，进步双歧因子的含量；

促进钙、镁等矿物质的吸收使用，促进镉、铬、铅、砷、汞等重金属的分泌。

3、大豆多糖在保健醋、酱品、调味汁中的使用

进步产品的挂壁功能，增强产品的光泽感和粘附感。

安稳食物中微量营养成分，维护水分，添加产品的稠感。

对按捺产品褐变有很好的协助。

强化食物中膳食纤维，下降热量；添加食物中双歧因子含量。

4、大豆多糖在冷冻食物中的使用

进步冷冻食物的保水功能。

避免冷冻食物在冷藏、解冻时表皮开裂，并削减在煮食时混汤。

5、大豆多糖在方便米饭及 化大米和馒头、面包、蛋糕中的使用

在低温文冷冻的条件下，可以在淀粉类化合物的表面构成水合层，添加产品的持水性，按捺淀粉回生。

避免淀粉类化合物因失水而老化，可以使产品不粘连，不混汤。

6、大豆多糖在色素、香精中的使用

较好的安稳性，能缓释香精，延长香味的留香时间。

维护色素，使色素溶液不会因PH的改变产生变色及分层现象。

作为香精及色素的包埋剂，可代替阿拉伯胶及黄原胶。