

# 分离乳清蛋白厂家 分离乳清蛋白生产厂家

产品名称	分离乳清蛋白厂家 分离乳清蛋白生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	92.00/公斤
规格参数	品牌:分离乳清蛋白厂家 型号:食品级分离乳清蛋白 产地:山东分离乳清蛋白
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

分离乳清蛋白厂家 分离乳清蛋白生产厂家 分离乳清蛋白价格

乳清分离蛋白\*一般指分离乳清蛋白\*分离乳清蛋白被称为蛋白\*，是从牛奶中提取的一种蛋白质，具有营养价值高、易消化吸收、含有多种活性成分等特点，是公认的人体优质蛋白质补充剂之一。乳清蛋白是从牛奶中提取出来的，牛奶的组成中87%是水，13%是乳固体。而在乳固体中27%是乳蛋白质，乳蛋白质中只有20%是乳清蛋白，其余80%都是酪蛋白，因此乳清蛋白在牛奶中的含量仅为0.7%，可见弥足珍贵。

中文名：分离乳清蛋白\* 服用方法

：每次20-30克，一次，以300cc冷、温水、牛奶、果汁冲调均匀均可服用。

产品产地：新西兰 保存方式：开封后，防潮湿

应用范围：

1. 经济的乳固形物来源。
2. 高营养、高质量蛋白质浓缩物的来源，用作蛋白质的强化。目前市场上蛋白质补充剂有大豆蛋白和乳清蛋白等，乳清蛋白消化率为100，大豆蛋白消化率为82，所以乳清蛋白相对品质较优，易为人体消化吸收。
3. 酸性溶液中可溶解蛋白质的来源。
4. 乳清蛋白的胆固醇、脂肪、和乳糖含量低，易消化，易吸收，与其它所有蛋白质之比，具有\*的生物利用价值。由于乳清蛋白的高营养值，它可以作为蛋白强化剂，与低功能的植物蛋白复合使用，可改善植物蛋白（P.E.R）低的缺点,提高蛋白质的利用率。乳清蛋白的功效值（P.E.R）> 3.0，超过酪蛋白，仅次于鸡蛋蛋白。营养学上通常将功效> 2.5的蛋白质称为优质蛋白质。乳清蛋白含有人体必需的全部九种必需氨基酸，并且含量已大于FAO/WHO提出的幼儿和成人建议值。

5. 抗菌和抗病毒：以前认为，乳清蛋白中乳铁蛋白的抗菌作用主要在体内清除部分致病菌生长所需要的铁离子（清除肠道内的铁离子），而牛乳铁蛋白及其在体内被消化产生的乳铁运转蛋白可直接破坏革兰氏阴性菌的外层细胞壁，导致细胞的完整性破坏，死亡。乳铁运转蛋白的抗菌作用比乳铁蛋白更强烈，它可以抑制多种致病菌的生长繁殖，如大肠杆菌、肠炎沙门氏菌、肺炎克雷伯氏菌和空肠弯曲杆菌等。乳铁蛋白还用于预防多种病毒的感染，包括细胞巨化病毒、病毒、轮状病毒和C型肝炎病毒等。

6. 调节免疫功能和抗氧化作用：经体外细胞培养试验和动物体内试验发现，乳清蛋白可提高机体非特异性和特异性免疫反应，可阻止化学诱变性的发生，而且还能有效地减慢机体组织发生氧化的压力。乳清蛋白对免疫功能有促进作用的原理及抗氧化作用机理都与其富含半胱氨酸和谷氨酸有关，这两种氨基酸都是体内合成谷胱甘肽的前提。当摄入富含上述两种氨基酸的乳清蛋白后，能提高机体组织内谷胱甘肽的浓度，而谷胱甘肽是体内游离基的“清道夫。”

7. 经动物实验，摄入乳清蛋白多的大鼠血浆和\*内胆固醇水平明显降低，同时血浆内甘油三脂的水平也有相似的改变。另外，研究表明，乳铁蛋白可阻止结合有胆固醇的脂类在巨噬细胞内沉积，从而防止粥样硬化的发生，该研究成果在医药领域得到了充分应用。

在食品加工中的应用：

1. 冷冻食品：如在冷饮冰淇淋生产中，它作为廉价的蛋白质来源，也可用于替代脱脂乳粉降低产品的成本。它良好的乳化性，对冰淇淋混合料体系的粘度、凝冻性非常有益，尤其在低脂产品中更可大幅度改良口感、质地，在\*冰淇淋中不仅是奶粉的优良替代品，而且赋予冰淇淋非常清新的乳香味。

2. 焙烤食品：如面包、甜饼、曲奇等生产中可利用乳清蛋白，增大面包的体积，提高水分含量，使面包更加柔软，特别是添加含钙量低的乳清浓缩蛋白，这一效果尤为突出。在蛋糕体系中，利用WPC代替鸡蛋，可以提高蛋白糊的硬度和粘度，因此就可以防止膨松剂产生的CO<sub>2</sub>逸出。在曲奇和软质曲奇加工中，WPC除可作为鸡蛋的替代物外，它还用于改善全脂和低脂曲奇的颜色和咀嚼性，是一种非常经济的乳固体来源。

3. 发酵乳制品：乳清蛋白还应用于酸奶等发酵乳制品的生产中，常用的低盐乳清蛋白不但不会影响发酵和风味，而且起到一个很好的作用，即在保质期内可以减缓酸奶的分层和乳清的析出。经过适当的热处理，强化WPC的酸奶具有更高的粘度和更好的持水性，还可以减少胃酸对益生菌和乳糖酶的破坏，增强肠道酶的活性。

4. 肉类制品：添加乳清蛋白能促进肉中蛋白质与水结合，还能帮助肉类制品形成胶态和再成形。在火腿肠中加入含蛋白质10%以上的乳清溶液，能控制水分和脂肪的损失，防止在烹调时增加烹调后肉制品的重量和风味。在香肠中加入乳清蛋白可帮助其中脂肪乳化，防止脂肪分离和聚集。