

# 食品级豆制品消泡剂价格

产品名称	食品级豆制品消泡剂价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	7.00/公斤
规格参数	品牌:豆制品消泡剂价格 型号:食品级豆制品消泡剂 产地:山东豆制品消泡剂
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

豆制品消泡剂厂家 豆制品消泡剂生产厂家 豆制品消泡剂价格

豆制品消泡剂专为食品加工行业消泡设计，又称DSA-5消泡剂，是我国食品工业重点推广的消泡剂，尤其在许多国家严格控制硅残留量和禁止使用聚醚类消泡剂的背景下，更具有应用价值；产品具有不影响制品口感、消泡迅速、抑泡持久、消泡效率可达96-98%等独特优势，被广泛应用与豆制品、奶业、制药、乳制品、饮料、制糖业、大豆蛋白提取、酱醋酿造、烟嘴胶粘剂等食品工业；由于产品性能优越，也应用于合成乳胶、金属清洗等多种行业。

豆制品消泡剂用途：

豆制品消泡剂可用于消除或抑制豆制品加工中产生的泡沫，也可适用于其他（P豆制品消泡剂99）产品加工业、医药制造、印染、造纸、化工等方面。

豆制品消泡剂的使用方法:

我国《食品添加剂使用卫生标准》规定：豆制品消泡剂用于酿造工艺\*使用量为豆制品消泡剂g/kg、豆制品工艺为豆制品消泡剂.6g/kg、制糖工艺及发酵工艺为3g/kg，一般工业使用添加量0.5-2.5‰左右。

三、性能及用途：外观为米黄色粉状或粒状物，也可制成乳液型产品。本品是根据豆制品生产过程中泡沫形成的机理，运用\*采用多种食品添加剂精制而成的高效食用消泡剂，消泡好，用量少，还能提高豆制品的白度和细腻感，增加产量而且不含\*和其它有毒成份，符合生理卫生要求。

四、用法与用量：按干黄豆重量的0. 豆制品消泡剂—0.3%，待豆浆升温至60—90 时，在搅拌的条件下，按比例加入豆浆中，本品与豆浆泡沫流动混合溶解达到消泡\*效果。还广泛应用于乳制品加工，酿造，食品加工，果冻，制糖等行业。

改性大豆磷脂、乳化剂、豆制品软化剂、食品级碳酸氢钙、玉米变性淀粉等。二、作用与用途：豆制品生产磨浆时,由于皂角素作用和大豆蛋白质的特性会生成许多泡沫,给生产操作造成困难。本产品是具有国际先进水平的\*一代消泡剂,能快速消除豆制品煮浆和加工过程中的泡沫产生,防止溢锅和泡沫多无法加工的现象。能有效提高豆制品的产量,增加豆制品的细腻度和白度,改善产品的口感和外观,增加产品的经济附加值,提高客户的经济效益。三、使用方法：当豆浆加热升温至沸点前,将本品直接加入或先溶解于水后均匀加入即可

乳化剂是指能够使乳浊液稳定的表面活性剂。因此,在油水体系中加入乳化剂后,水和油就能相互混合,形成完全分散的乳浊液。乳化剂不仅仅能够提高乳浊液的稳定性,还能够决定乳浊液的类型。

乳化剂的亲水性和亲油性一般是不平衡的,它们适用的场合也有所差异,如果乳化剂分子的亲水基比亲油基大而强,属于亲水性的乳化剂,易形成油包水(O/W)型乳浊液;相反,如果乳化剂分子的亲油基团比亲水基大而强,它则属于亲油性的乳化剂,易形成水包油(W/O)型乳浊液。一般的,亲水性强的乳化剂适用于O/W型乳浊液,亲油性强的乳化剂适用于W/O型乳浊液

一般可用“亲水亲油平衡值”(即HLB)来表示其乳化能力的差别。若HLB愈大,则亲水作用愈大,即可稳定水包油型乳化体;反之,HLB愈小,则亲油作用愈大,即可稳定油包水型乳化体。

乳化剂根据其结构和性质都不相同,乳化剂可分为阴离子型、阳离子型和非离子型;根据其来源可分为天然乳化剂和合成乳化剂;按照作用类型可以分为表面活性剂、黏度增强剂和固体吸附剂;按其亲油亲水性可分为亲油型和亲水型

**【食品行业】：食品营养强化**