

# 华羚酪蛋白厂家

产品名称	华羚酪蛋白厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	56.00/公斤
规格参数	品牌:华羚酪蛋白厂家 型号:食品级酪蛋白 产地:山东酪蛋白
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

酪蛋白厂家 酪蛋白生产厂家 酪蛋白价格

### 一、简介

又称：干酪素、酪朊、乳酪素、奶酪素、酪素、酪胶

英文：Casein

酪蛋白是一种含磷钙的结合蛋白，对酸敏感，pH较低时会沉淀

### 二、性状

淡黄色粉末。无臭，无味或有轻微香气滋味。不溶于水和醇。溶于碱液而成酪蛋白酸盐。

乳酸干酪素是利用新生物技术制成的天然牦牛乳酪蛋白提纯物，是一种具有高蛋白、高营养的食品添加剂色泽

水分 12.00%

脂肪 1.50%

灰分 2.00%

酸度 40.00 °T

pH 4.0-4.5

乳糖 0.50%

### 三、用途

酪蛋白是乳中含量高的蛋白质，目前主要作为食品原料或微生物培养基使用，利用蛋白质酶促水解技术制得的酪蛋白肽具有防止矿物质，尤其是其促进常量元素(Ca、Mg)与微量元素(Fe、Zn、Cu、Cr、Ni、Co、Mn、Se)高效吸收的功能特性使其具有“矿物质载体”的美誉，它可以和金属离子，特别是钙离子结合形成可溶性复合物所以CPPs是有效的促钙吸收因子之一，它的发现为补钙制品的研发提供了一种新方法。此种干酪素灰分含量高、酸度低，只能溶解于15%的氨水中

用法：1. 在酸性条件下易产生沉淀。 2.

用于午餐肉，添加1.52，可提高原料肉利用率，降低脂肪含量，增强耐热性和乳化稳定性。 3.

用于灌肠肉类，添加0.20.5，可防止灌肠中脂肪凹陷，并使其分布均匀，增加肉的黏结性。 4.

用于鱼糕制品，可显著增加其弹性。 5.

冰淇淋中添加0.3，可稳定气泡，改善产品质地，防止乳糖结晶及避免在储存过程中收缩或塌陷。 6. 用于面包、饼干等谷物食品，本品与酪蛋白一样，是高质量的蛋白源，因其具有水溶性，用途远比酪蛋白广泛，可添加于谷物食品中作为营养强化剂，配成高蛋白的谷物食品