

红日蛋黄粉厂家

产品名称	红日蛋黄粉厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	20.00/公斤
规格参数	品牌:红日蛋黄粉厂家 型号:食品级蛋黄粉 产地:山东蛋黄粉
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

蛋黄粉厂家 蛋黄粉生产厂家 蛋黄粉价格

一、简介

蛋黄粉品名：蛋黄粉

蛋黄粉英文：Egg yolk powder

蛋黄粉分子式：C₈H₁₁N₂ NaO₃

蛋黄粉颜色和性质：鸡蛋黄粉是采用新鲜鸡蛋为原料。

鸡蛋黄粉是采用新鲜鸡蛋为原料，经过抽检验照，洗蛋喷淋、吹干、打蛋、分离、过滤、均质、巴氏、喷雾、干燥等10多道工序制成，是新鲜鸡蛋的理想的替代品，具有较好的乳化性，是饼干、鸡精、蛋黄派、方便面、冰淇淋、膨化小食品的原料。

二、性状

粉末状或易松散之块状，均匀淡黄色，具有鸡蛋黄粉的气味，无异味和杂质

三、用途

蛋黄粉是一种营养价值很高的食品，同时作为一种天然的食品乳化剂在食品加工中有着广泛的应用。蛋黄粉主要用于食品工业原料及医药业提取卵磷脂，在食品工业中烘焙食品、冷饮（冰淇淋、雪糕）及全价营养配方食品等。蛋黄粉的乳化性主要是脂蛋白质（尤其是占总蛋白质65%的低密度脂蛋白）及其组分卵磷脂（约占磷脂的75%）的作用，蛋白质对乳化作用的贡献比磷脂更大。对于蛋制品而言，巴氏是提高制品微生物指标不可缺少的一步。然而，蛋黄在65℃前后开始凝固，其乳化能力大为下降，尤其对

于油含量很高的制品，如蛋黄酱（油含量达到70%~80%的o/w的体系），其对蛋黄的乳化要求很高，巴氏很容易影响产品性能。因为强度太低，会不利于产品的货架期；强度太高则导致产品分层，严重影响感官品质