

水解动物蛋白生产厂家

产品名称	水解动物蛋白生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	40.00/kg
规格参数	品牌:水解动物蛋白厂家 型号:水解动物蛋白生产厂家 产地:江苏水解动物蛋白厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

水解动物蛋白厂家,水解动物蛋白生产厂家,水解动物蛋白,水解动物蛋白添加量,水解动物蛋白标准

1.简介

水解动物蛋白是由小分子的多肽组成。通过液相色谱分析表明：蛋白的分子量在500-15000之间，其平均分子量在3000左右。而明胶是由大量的大分子的肽组成，它的分子量从几万到几十万。胶原蛋白是人体内含量*蛋白质，约占人体内蛋白质的30%以上。蛋白富含十八种氨基酸，营养价值高，功能性强，是良好的天然生理活性物质，其中的羟脯氨酸和羟赖氨酸是胶原蛋白中所的氨基酸。水解动物蛋白在冷水中及大幅度PH值下可完全溶解于水，且在低温或高温情况下，组分也不会改变。它的吸收性优于单一的氨基酸和蛋白质。

2.性状

该产品一般为淡黄色液体、糊状体、粉状体或颗粒。富含各种氨基酸，具有特殊鲜味物质和香味。糊状体水解动物蛋白的一般成分：总氮量8~9%，脂肪小于1%，水分28~32%，食盐14~16%。平均分子量1000~5000。粉末HAP的流动性良好，白色或淡黄色，黏度低，分子量约为2000~6000，系低分子多肽，具有动物蛋白固有的鲜香味，无其他异臭味。不同原料所制成的成品，其氨基酸组成各不相同，因此其鲜味性质和程度不尽相同，视所用原料和加工而异。

3.用途

在火腿和香肠等肉制品中添加HAP，可调整食品结构，增强食品风味，并且能提高制品营养价值，使产品细腻，口味浓郁，易包装成型，延长保质期。用量为0.5~2%。用于果奶饮料，像椰奶汁、花生杏仁露和各种乳酸饮品中，乳化能力强，果汁等原有营养风味不变，易被人体吸收，提供蛋白质，稳定性好，不易沉淀。用于运动饮料，HAP分子量合适，能迅速提供能量，促进新陈代谢，肠胃消化吸收的负荷量

较小。参考用量为0.2~1.0%。因HAP蛋白质含量高达90%，且主要为低分子多肽，易于吸收利用，故能提高产品的营养，用于面包、乳酸菌饮料等发酵食品，能促进酵母等微生物生长，延长产品的货架期。用量为2.0~5.0%。