



以提高肉的利用率，降低生产成本。用于冰淇淋、人造奶油、酸乳饮料等乳制品中，作为增稠剂、乳化剂和稳定剂，可进一步提高制品的质量。酪蛋白酸钠还可用作高蛋白谷类食品等特殊食品的营养强化剂

。