

海藻酸钠 褐藻酸钠 食品级 增稠剂 白色/褐色/颗粒/粉末褐藻胶

产品名称	海藻酸钠 褐藻酸钠 食品级 增稠剂 白色/褐色/颗粒/粉末褐藻胶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	75.00/千克
规格参数	品牌:明月 级别:食品级 用途:增稠剂
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

酪朊酸钠亦称酪蛋白酸钠、酪蛋白钠、酪酸钠或干酪素，是牛乳中主要蛋白质酪蛋白的钠盐，是一种安全无害的增稠剂和乳化剂，因为酪蛋白酸钠含有人体所需的各种氨基酸，营养价值很高，也可作为营养强化剂食用。其相对分子质量75000~375000。

将水不溶性的酪蛋白转变成可溶性形式所得到的一种白色或淡黄色颗粒或粉末。酪朊酸钠作为食品添加剂，安全性高，***普遍许可使用，又因其具有很好的乳化、增稠等作用，几乎***应用于所有的食品工业。

酪蛋白酸钠生产厂家(/company/)。酪朊酸钠亦称酪蛋白酸钠或酪蛋白钠，是酪蛋白和钠的加成化合物。它是用碱性物（如氢氧化钠）处理酪蛋白凝乳，将水不溶性的酪蛋白转变成可溶性形式所得到的一种白色或淡黄色颗粒或粉末。酪朊酸钠作为食品添加剂，安全性高，***普遍许可使用，又因其具有很好的乳化、增稠等作用，几乎***应用于所有的食品工业。中国食品添加剂使用卫生标准规定，酪朊酸钠可按正常生产需要使用于各类食品之

中，需要量日益增加。由于人们对酪朊酸钠功能特性的***深入研究，更进一步扩大了其在诸如食品、皮革、造纸和烟草等领域的应用。增稠性

酪朊酸钠系高分子蛋白质，其本身在水溶液中可有一定粘度，在工业生产中，依生产工艺的不同，可有低粘度、中粘度和高粘度酪朊酸钠之别。高粘度产品(/invest/)一般在6%~7%浓度以下时呈牛顿流体，即其粘度与剪切速率无关；而在此浓度以上时，则具有假塑性，即其粘度随剪切速率的增加而下降，且比假塑性随浓度的增加而增大。低粘度产品通常在浓度10%~12%以下时呈牛顿流体，在此浓度以上方具假塑性。影响酪朊酸钠粘度的因素很多，通常温度的影响较大。温度越高，粘度越低，其粘度的自然对数和温度的倒数呈线性关系，即温度升高，粘度以自然对数级下降，某些盐类对酪朊酸钠粘度的影响也很大，如氯化钠、磷酸二氢钠等均可使其粘度***增加。此外，酪朊酸钠和某些其它增稠剂如卡拉胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素等的配合，也可大大提高其增稠性能。其中卡拉胶的作用，这种增效作用通常与温度、pH值、金属离子等有关。

乳化性

酪朊酸钠因其分子中分别具有亲水基团和疏水基团，因而具有一定的乳化性。这可受一定的环境条件所影响，例如pH的变化即可明显影响其乳化性能，酪朊酸钠在等电点时的乳化力***小，低于等电点时其乳化力可增大，而在碱性条件下其乳化力较大，且随pH增高而加大。值得特别注意的是由于酪朊酸钠很耐热，在特定的pH条件下对其进行热处理时可大大提高乳化力。前述酪朊酸钠和卡拉胶的适当配合，除增加粘稠性外，也可大大增加其乳化力。许多其它乳化剂与酪朊酸钠的配合也可有增强乳化的作用。通常，应用酪朊酸钠制成的乳化剂，其稳定性比乳清蛋白、大豆蛋白等所制备的乳化剂更好。

起泡

酪朊酸钠具有很好的起泡性，这可***应用于冰淇淋等冷食之中，用以改善其质地和口感

。有人在对酪氨酸钠、乳清蛋白和蛋清粉的起泡性研究中发现，当浓度在0.5~8%的范围内于相同条件下比较，酪氨酸钠的起泡力，且其起泡力随浓度增加而增大。但是，其泡沫稳定性则不如蛋清粉好。钠、钙等离子的存在可降低其起泡力，却可增加其泡沫稳定性。

热稳定性

酪氨酸钠另一个特点是具有很好的热稳定性，大多蛋白质分子如鸡蛋、大豆蛋白均由一疏水基团和一个亲水基团相互连接，易受热变性，而酪氨酸钠乳状液能在120℃高温杀菌也不会破坏其稳定性及功能性，这主要是因为酪氨酸钠能在脂肪球表面形成lgm的强韧亲水蛋白膜，此膜不会热变性收缩导致乳化体系的破坏。