

食用级酪蛋白 食品级干酪素 酪朊酸

产品名称	食用级酪蛋白 食品级干酪素 酪朊酸
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	85.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

1.简介

.干酪素简称：CS

又称酪蛋白、酪朊、乳酪素、奶酪素、酪素、酪胶

英文：Casein

CAS号：9000-71-9

2.性状

.白色至浅黄色片状体、颗粒或粉末，无臭，无味或微有特异香气和口味。易溶于水

3.用途

酪蛋白在食品工业中主要用作固体食品的营养强化剂,同时兼为食品加工过程中的增稠及乳化稳定剂,有时也能作为黏结剂、填充剂和载体使用。

酪蛋白在食品中尤其适用于干酪、冰淇淋(用量0.3%~0.7%)、肉类制品(如火腿、香肠,用量1%~3%)及水产肉糜制品；以5%添加量强化面包和饼干中的蛋白质；在蛋黄酱中用量为3%。因为酪蛋白是完善的蛋白质，它还可与谷物制品配合，制成高蛋白谷物制品、老年食品、婴幼儿食

可用于肉类及水产肉糜制品、冰淇淋、饼干、面包、面条等谷物制品。