

现货批发酪蛋白 食品添加剂干酪素酪蛋白营养强化剂酪蛋白

产品名称	现货批发酪蛋白 食品添加剂干酪素酪蛋白营养强化剂酪蛋白
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 有效物质含量: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

干酪素（酪蛋白）分为工业干酪素和食用干酪素，蛋白质含量达90%以上，主要用于皮革、造纸、涂料、塑料加工、纺织工业、电化学和食品加工等行业。工业干酪素用途，施胶合剂，上光剂、鞣革剂、混纺纤维整理剂、化学镀层表面处理剂、高硬度层防锈，防盐酸涂料，防水、防火、高强度装饰性建筑用涂料。

酪蛋白是哺乳动物包括母牛，羊和人奶中的主要蛋白质。牛奶的蛋白质，主要以酪蛋白(Casein)为主，人奶以白蛋白为主。酪蛋白是一种大型、坚硬、致密、极困难消化分解的凝乳(curds)。酪蛋白在食品工业中，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%添加量面包和饼干中的蛋白质；在蛋黄酱中用量为3%。它还可与谷物制品配合，制成高蛋白谷物制品、老年食品、婴幼儿食品。

酪蛋白的用途：增稠剂；乳化剂；稳定剂；粘结剂；填充剂；载体。酪蛋白的限量：干酪冰淇淋用量0.3%—0.7%；肉类制品及水产肉糜制品均为1%—3%；强化面包饼干的蛋白质5%；蛋黄酱3%。

根据营养需要向食品中添加一种或多种营养素或者某些天然食品，提高食品营养价值的过程为食品营养强化，或简称食品强化。这种经过强化处理的食品称为强化食品。所添加的营养素或含有营养素的物质（包括天然的和人工合成的）称为食品营养强化剂。我国《食品卫生法》规定，“食品营养强化剂是指为增强营养成分而加入食品中的天然的或者人工合成的属于天然营养素范围的食品添加剂”。