

酪蛋白酸钠 食品级 华龙华羚酪朊酸钠 乳化剂

产品名称	酪蛋白酸钠 食品级 华龙华羚酪朊酸钠 乳化剂
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 含量:99 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262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

中文名：酪朊酸钠

外文名：Sodiumcaseinate

别名：酪蛋白酸钠、酪蛋白钠

蛋白质含量：> 90%

PH：接近中性水溶性易溶于水

产品性状

酪蛋白酸钠白色至淡黄色颗粒状，粉状或片状固体。无臭、无味或略有特异香气和味道。易溶于废水，pH中性，水溶液加酸产生酪蛋白沉淀

酪蛋白酸钠因其分子中同时具有亲水基团和疏水基团，因而具有一定的乳化性。但其乳化性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。酪蛋白酸钠在等电点时的乳化能力小，低于等电点时其乳化能力可增大，在碱性条件下其乳化能力较大，且随pH增高而加大。酪蛋白酸钠具有很好的起泡性，其起泡力随浓度增加而增大，当浓度在0.5%~0.8%的范围内，起泡力。钠、钙等离子的存在可降低其起泡力，但可增加其泡沫稳定性

产品用途

根据我国《食品添加剂食用卫生标准》（GB2760-1996）中规定：酪蛋白酸钠可按生产需要适量用于各类食品。酪蛋白酸钠可用于午餐肉、灌肠等肉制品，可以增加肉的结着力和持水性，改进肉制品质量，可

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、老人用食品、婴儿食品、糖尿病患者用食品等特殊食品的营养强化剂。

酪蛋白酸钠在肉食品

酪蛋白酸钠在肉食品中的应用大致可分为3类：肉糜类制品，如多种肉肠。碎肉制品，如碎牛羊肉、汉堡包。未经剁碎的肉制品，如盐水火腿。具体应用时，由于考虑在肉肠的生产、加工过程中肌肉蛋白质同样具有乳化特性，故添加酪蛋白酸钠的目的，主要是，一方面节省用于乳化脂肪的肌肉蛋白质，使其进一步提高肉制品的感官和营养质量；另一方面则是增加利用动物的可食资源，如脂肪、皮、腱等组织。操作技术上，则既可在生产加工过程中直接添加，也可先将其与脂肪、水等预制成一定的乳化液再行添加。为扩大食物资源的利用，降低生产成本和保证产品质量，多采用预制乳化液的方法，而这又多用于肉糜类产品之中。