

大豆分离蛋白山松食品级蛋白粉肉制品固体饮料凝胶型SD100

产品名称	大豆分离蛋白山松食品级蛋白粉肉制品固体饮料凝胶型SD100
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	26.00/千克
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

乳化性：大豆分离蛋白是表面活性剂，它既能降低水和油的表面张力，又能降低水和空气的表面张力。易于形成稳定的乳状液。在烤制食品、冷冻食品及汤类食品的制作中，加入大豆分离蛋白作乳化剂可使制品状态稳定。

水合性：大豆分离蛋白沿着它的肽链骨架,含有很多极性基,所以具有吸水性、保水性和膨胀性。分离蛋白的吸水力比浓缩蛋白要强许多,而且几乎不受温度的影响。分离蛋白在加工时还有保持水份的能力,水分保持能力为14g水/g蛋白质。

吸油性：分离蛋白加入肉制品中,能形成乳状液和凝胶基质,防止脂肪向表面移动,因而起着脂肪吸收或脂肪结合的作用。可以减少肉制品加工过程中脂肪和汁液的损失,有助于维持外形的稳定。分离蛋白的吸油率为154%。

凝胶性：它使分离蛋白具有较高的粘度、可塑性和弹性,既可做水的载体,也可做风味剂、糖及其它配合物的载体,这对食品加工极为有利。

发泡性：大豆蛋白中,分离蛋白的发泡性能好。利用大豆蛋白质的发泡性,可以赋予食品以疏松的结构和良好的口感。

结膜性：当肉切碎后,用分离蛋白与鸡蛋蛋白的混合物涂在其纤维表面,形成薄膜,易于干燥,可以防止气味散失,有利于再水化过程,并对再水化产品提供合理的结构。