

# 食品级可溶性大豆多糖 食品增稠剂大豆多糖

产品名称	食品级可溶性大豆多糖 食品增稠剂大豆多糖
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	90.00/千克
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

大豆多糖主要是以大豆蛋白加工、豆腐和腐竹等豆制品加工副产物豆渣纤维为主要原料，经预处理，酶解（纤维素酶、半纤维素酶、蛋白酶等）、分离、脱色、灭菌、干燥等工艺精制而成。大豆多糖为白色至淡黄色粉末、完全溶解与水中，水溶液粘度低、口感好、无不良气味。大豆多糖除了是一种优良的水溶性膳食纤维外，更是一种高性能的乳化稳定剂，尤其是在酸性环境下具有独特的稳定悬浮蛋白质、乳化脂肪性能。

### 【产品特点】

- 1.高酸稳定性：能在各种酸性环境维持蛋白稳定、悬浮，不受时间和温度影响；
- 2.强乳化性：能乳化蛋白和脂肪，形成稳定的乳化溶液，且不受酸、碱、盐和温度等影响；
- 3.口感好：大豆多糖具有低粘度、口感清爽，尤其在酸性饮料（如酸奶、乳酸饮料）中适口

性更好；

- 4.优良的水溶性膳食纤维：大豆多糖膳食纤维含量高达80%以上，完全溶解于水中，具有可溶性膳食纤维的功能。

## 【主要成分】

半乳糖、阿拉伯糖、半乳糖酸、鼠李糖、海藻糖、木糖以及葡萄糖等

## 【应用原理】

分子结构上大豆多糖结构主要是酸性糖（半乳糖醛酸聚糖、鼠李二半乳糖醛酸聚糖）主链和中性糖（阿拉伯聚糖和半乳聚糖）支链组成，而蛋白质是由肽链组成的含有酸性羧基和碱性氨基组成的聚合物。当蛋白溶液加入大豆多糖时，大豆多糖的酸性主链与蛋白质的氨基结合，使整个结合体带负电荷而相互排斥，防止蛋白粒子相互接触而沉淀，与其它酸性多糖稳定剂相比，大豆多糖还有长的中性支链，能维持蛋白粒子更大的空间结构，使蛋白颗粒即使在等电点也不能相互接触而沉淀，这就是大豆多糖优于其它稳定剂并能在酸性条件下稳定蛋白的原因。

## 【质量指标】

总多糖含量TotalPolysaccharides(%)

80

蛋白Protein(\*6.25,干基, %)

6

脂肪Fat(%)

1

水份Moisture(%)

8

灰份Ash(%)

pH值pHValue

6 ~ 8

砷Arsenic(As,mg/kg)

<0.5

铅Lead(Pb,mg/kg)

<1.0

致病菌Pathogenic-bacteria

无

细菌总数StandPlateCount(Unit/g)

<10000

大肠菌群E.coli(unit/100g)

<30

#### 【使用范围】

1.做为乳化稳定剂可用于：

- (1) 酸性蛋白饮料：如酸奶、乳酸饮料、果乳饮料等；
- (2) 液态奶、豆奶、可可奶、花生奶等蛋白饮料；
- (3) 蛋糕、巧克力等焙烤食品中；
- (4) 各种固体蛋白饮料中。

2.做为可溶性膳食纤维可用于：各种需要补充膳食纤维的食品和保健品中。

### 【使用方法】

1.液态产品：先将多糖与易溶解糖混合，再加入约总量10倍的水快速搅拌均匀，或直接用20倍左右水强力搅拌均匀，再加入到其它原料中，混合均匀，然后均质；

2.固态产品：将大豆多糖与其它配料混合均匀即可。

### 【添加量】

1.做为乳化稳定剂：按产品要求一般添加0.1~0.5%；

2.做为可溶性膳食纤维配料：按产品需要任意添加。

### 【保质期】

在阴凉、干燥环境下24个月。