

# 豌豆肽 食品级豌豆低聚肽 小分子豌豆肽厂家

产品名称	豌豆肽 食品级豌豆低聚肽 小分子豌豆肽厂家
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	220.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 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

豌豆蛋白粉是采用先进工艺从豌豆中提取的蛋白质,豌豆蛋白含有人体所有必需的所有氨基酸,属于全价蛋白质。蛋白质是生命的物质基础,是人体的三大组成部分。豌豆属于豆类植物,豌豆富含人体所需的各种营养物质,尤其是含有优质的蛋白质。而且豆类植物不含胆固醇,这一点优于动物蛋白。

豌豆蛋白粉是采用先进工艺采用低温低压技术从豌豆分离提取出的优质蛋白质,豌豆蛋白含有人体所必需的十八种氨基酸和,属于全价蛋白质。

产品以加拿大、美国优质的非转基因豌豆,经分离、均质、杀菌、喷雾干燥制成,产品色黄、味香、豆香味浓,蛋白质含量 80%,富含十八种氨基酸及维生素,不含胆固醇,产品具有良好的分散性、稳定性、冲调性等水溶性特征,并具有凝胶性。

### 应用范围:

产品因其良好的水溶性等特征,产品可用于植物蛋白饮料(花生奶、麦香奶、核桃奶等),保健营养食品及饮料,并可应用于以提高蛋白含量,稳定品质的乳粉(幼儿配方乳粉、学生配方乳粉、中老年乳粉)加工生产领域,并可添加于肉肠等制品中

豌豆肽是以豌豆蛋白为原料,利用生物复合酶解的定向酶切割技术获得的小分子低聚肽。豌豆肽中含有人体不能自身合成的8中氨基酸,并且它们比例接近于FAO/WHO的推荐模式。多肽的良好功效和优良功能特性,使得豌豆多肽广泛用于食品和保健品中:

- 1、豌豆多肽具有相当高的保水性、吸油性以及良好的凝胶形成性,可以用于火腿肠等肉制品中,作为优良的添加剂。
- 2、豌豆多肽具有一定的发泡性和泡沫稳定性,可部分代替蛋类添加到糕点制品中。

3、豌豆多肽具有非常好的乳化性和乳化稳定性,可用作各类食品的乳化剂:豌豆多肽能迅速乳化脂肪,调制出乳化性好的香肠,制得的香肠十分可口,营养价值高。