食品级鸡蛋白粉烘焙原料蛋清粉面包蛋糕用速溶性

产品名称	食品级鸡蛋白粉烘焙原料蛋清粉面包蛋糕用速溶性
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	55.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
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

????

型号：食品级

有效物质含量：99%

包装规格：25kg

含量：99%

执行标准：国标

主要用途：增味剂

CAS：有

????

??.

????

1?????? ???
?????????????????????????????????????

2、纺织工业 在染料及颜料浆中加入35%～50%干蛋白的水溶液，可以增加印染的劲着性；若加以蒸热，即可使染料或颜料固着于纺织物上，所以，印染棉、绢、毛等纺织品时，常用蛋白粉做固着剂。

3、造纸、印制工业 制造 纸张可用蛋白粉做施胶剂，提高纸张的硬度、强度，增强其韧性和耐湿性；印刷制版时，可用蛋白粉作为感光剂和胶着剂器、瓷器以及玻璃器皿上的彩画和图案是用印画纸印上的，而印画纸是用干蛋白和颜料配制成的25%浓度的涂料液和配合料，在纸上印刷而成的。

??