

牛骨胶原蛋白用途添加量

产品名称	牛骨胶原蛋白用途添加量
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	80.00/kg
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

品名：牛骨胶原蛋白中文别名：牛骨胶原蛋白肽英文名称：Collagen from bovine Achilles tendon骨胶原蛋白是以动物结缔组织中的胶原蛋白为原料，在严格控制条件下进行水解、精制而成。其含有的十八种氨基酸中有七种是人体必须的，它还含有部分金属微量元素。故在食品、日化和化工方面用途日益广泛。水解产物分子量为2000-4000，含蛋白质85以上，十八种氨基酸含量高于80，为低分子。产品为白色或淡黄色细粉，具有优良的胶体保护性，表面活性、成膜性、浸润性、稳定性和易溶性，对酸或碱等刺激具有缓冲能力胶原蛋白在冷水中及大幅度PH值下可完全溶解于水，且在低温或高温情况下，组分也不会改变。它的吸收性优于单一的氨基酸和蛋白质在食品中添加食品营养强化剂，不仅可以补充天然食品的营养缺陷，而且可以改善食品中的营养成分及其比例，以满足人们对营养的需要。另外，利用食品营养强化剂可以特别补充某些营养物质，达到特殊饮食和健康的目的。食品营养强化剂不仅可以提高食品的营养质量，还可以减少和很多营养缺乏症及营养缺乏引起的其他并发症，有些营养强化剂还兼有提高食品的感官质量和保藏性能的作用