

酪蛋白酸钙用途添加量

产品名称	酪蛋白酸钙用途添加量
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	110.00/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

中文名 酪蛋白酸钙 外文名 Calcium Caseinate 含义 离子钙用途 因而是一种理想的补钙物质 优点 无需配合维生素D 虽然牛乳酪蛋白中存在有少量酪蛋白钙，但通常是以脱脂牛奶(或奶粉)为原料、采用凝乳酶或酸(盐酸、硫酸等)沉淀法制得生酪蛋白，经脱水(含50%~60%水分)或酪蛋白在水中经分散、膨润后，加入氢氧化钙、或碳酸钙等中和，再经喷雾干燥或冷冻干燥而得。酪蛋白钙呈白色至淡黄色粒状或粉末、无臭、无味、或稍有特异香气。用途以食品级干酪素为原料，经处理后添加乳化剂，干燥形成高钙、速溶的可食用酪蛋白酸钙。步骤如下：(1)溶解：将原料食品级干酪素配制成质量浓度4%~10%溶液，缓慢加入食品级调节pH5.5~8.0，同时不断搅拌，使干酪素慢慢溶解；(2)转化：将干酪素质量1.5%~2.5%的粉末氢氧化钙配制成悬浊液，加入溶解后的干酪素溶液中；(3)乳化：转化后加入水溶性大豆卵磷脂，混合均匀；(4)胶磨；(5)杀菌；(6)均质：溶液杀菌后再通过均质压力为20MPa~30MPa的均质机；(8)干燥：喷雾干燥，得速溶酪蛋白酸钙成品。所得速溶酪蛋白酸钙颜色纯正、溶