

# 酪蛋白酸钠厂家 华龙酪朊酸钠

产品名称	酪蛋白酸钠厂家 华龙酪朊酸钠
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	80.00/千克
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

酪蛋白酸钠简介：

### 增稠性

酪朊酸钠系高分子蛋白质，其本身在水溶液中可有一定粘度，在工业生产中，依生产工艺的不同，可有低粘度、中粘度和高粘度酪朊酸钠之别。高粘度产品一般在6%~7%浓度以下时呈牛顿流体，即其粘度与剪切速率无关；而在此浓度以上时，则具有假塑性，即其粘度随剪切速率的增加而下降，且比假塑性随浓度的增加而增大。低粘度产品通常在浓度10%~12%以下时呈牛顿流体，在此浓度以上方具假塑性。影响酪朊酸钠粘度的因素很多，通常温度的影响较大。温度越高，粘度越低，其粘度的自然对数和温度的倒数呈线性关系，即温度升高，粘度以自然对数级下降，某些盐类对酪朊酸钠粘度的影响也很大，如氯化钠、磷酸二氢钠等均可使其粘度显著增加。此外，酪朊酸钠和某些其它增稠剂如卡拉胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素等的配合，也可大大提高其增稠性能。其中卡拉胶的作用，这种增效作用通常与温度、pH值、金属离子等有关。

### 乳化性

酪朊酸钠因其分子中分别具有亲水基团和疏水基团，因而具有一定的乳化性。这可受一定的环境条件所影响，例如pH的变化即可明显影响其乳化性能，酪朊酸钠在等电点时的乳化力，低于等电点时其乳化力可增大，而在碱性条件下其乳化力较大，且随pH增高而加大。值得特别注意的是由于酪朊酸钠很耐热，在特定的pH条件下对其进行热处理时可大大提高乳化力。前述酪朊酸钠和卡拉胶的适当配合，除增加粘稠性外，也可大大增加其乳化力。许多其它乳化剂与酪朊酸钠的配合也可有增强乳化的作用。通常，应用酪朊酸钠制成的乳化剂，其稳定性比乳清蛋白、大豆蛋白等所制备的乳化剂更好。

### 起泡性

酪氨酸钠具有很好的起泡性，这可广泛应用于冰淇淋等冷食之中，用以改善其质地和口感。有人在对酪氨酸钠、乳清蛋白和蛋清粉的起泡性研究中发现，当浓度在0.5~8%的范围内于相同条件下比较，酪氨酸钠的起泡力，且其起泡力随浓度增加而增大。但是，其泡沫稳定性则不如蛋清粉好。钠、钙等离子子的存在可降低其起泡力，却可增加其泡沫稳定性。