

大豆分离蛋白食品级 大豆分离蛋白肉制品千叶豆腐面制品用

产品名称	大豆分离蛋白食品级 大豆分离蛋白肉制品千叶豆腐面制品用
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	26.00/千克
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26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

大豆分离蛋白简介：

中文名称:大豆分离蛋白大豆分离蛋白结构式中文别名:豆蛋白质【产品性状】外观呈淡黄色、乳白色粉末，无肉眼可见外来杂质。【产品用途】肉类制品在档次较高的肉制品中加入大豆分离蛋白，不但改善肉制品的质构和增加风味，而且提升了蛋白含量，强化了维生素。，用量在2~5%之间就可以起到保水、保脂、防止肉汁离析、改善口感的作用，将分离蛋白注射液注入到火腿那样的肉块中，再将肉块进行处理，火腿地率可提高20%，在火锅料产品贡丸、撒尿牛丸、鸡脯丸、闽南香肉、甜不辣、天妇罗、开花肠、亲亲肠、台烤肠、热狗肠、肉串、川香鸡柳、骨肉相连、上校鸡块、麦乐鸡、奥尔良烤鸭胚、调理翅根、腌制琵琶腿、午餐肉、三文治等肉制品加工进，大豆分离蛋白的添加可以使产品的结构更完美，大豆分离蛋白与素肉粉可以同时添加。营养更科学。鱼糜制品分离蛋白用于炸鱼糕鱼豆腐鱼排鱼板鱼卷海螺丸北海翅蟹排蟹肉棒扇贝烤肠虾味香肠鲍鱼香肠海参火锅肠、鱼肉香肠、鱼米花中，可取带20~40%的鱼肉。面制品生产面包时加入不超过5%的分离蛋白，可以增大面包体积，改善表皮色泽，延长货架寿命；加工面条时加入2~3%的分离蛋白，可减少水煮后的断条率、提高面条得率，而且面条色泽好，口感与强力粉面条相似。保存方式:常温干燥避光保存保质期:24个月