

食品级 酪蛋白酸钠 CAS 9005-46-3

产品名称	食品级 酪蛋白酸钠 CAS 9005-46-3
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：

中文名酪蛋白酸钠外文名Sodium

caseinate别名酪蛋白酸钠、酪蛋白钠蛋白质含量大于90%PH接近中性水溶性易溶于水

酪蛋白酸钠亦称酪蛋白酸钠、酪蛋白钠、酪酸钠或干酪素，是牛乳中主要蛋白质酪蛋白的钠盐，是一种的增稠剂和乳化剂，因为酪蛋白酸钠含有人体所需的各种氨基酸，营养价值很高，也可作为营养强化剂食用。其相对分子质量75000~375000。

2.产品性状白色至浅黄色片状体、颗粒或粉末，无臭，无味或微有特异香气和口味。易溶于水。水溶液呈中性，其中加酸产生酪蛋白沉淀。酪蛋白酸钠具有良好的乳化作用和稳定作用，它还能起增粘、粘结、发泡、稳泡等作用，也常用于蛋白质强化。因其为水溶性乳化剂，应用广泛3.产品用途酪蛋白酸钠的五大特点:1.溶于热水和冷水中,吸水结固膨胀,搅烂即可溶解.2.大分子使溶液产生较高的粘度,并变得稠密.溶解冷却后能变成凝胶.凝胶受热后还能变成溶液.凝胶富有弹性.并能保留水分,几乎不脱水不收缩.3.具有很强的乳化增稠作用.其分子有许多亲水基因和疏水基因,可分别与水和脂肪类物相吸引,使溶液有乳化油脂的特性.4.酪蛋白酸钠分子能隔离微小气泡.能保持沫不合并,不破碎.5.酪蛋白酸钠大分子氨基酸之间的连接方式,使其显示