

大豆蛋白粉 肉制品 固体饮料 食品级 增稠剂 现货直发 免费拿样

产品名称	大豆蛋白粉 肉制品 固体饮料 食品级 增稠剂 现货直发 免费拿样
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	8.00/公斤
规格参数	品牌:鸿韬 颜色:淡黄色 保质期:12个月
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡 道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

【产品用途】1.作为品质改良的乳化剂，它具有独特的乳化性、稳定性、持水性、保油性和粘合性。同时，它还具有强化、提高食品价值的作用。大豆蛋白粉形成的亲水、疏水基团使水、油在乳化液中形成稳定的分散、均匀体系，阻止了油、水微滴的凝聚，防止了成品之后油脂或水分的析出，从而改善了制品的口感和结构。保持制品组织细腻、湿润、切片性良好，提高制品的价值。2.在西式火腿的加工过程中，肌肉的完整性受到破坏，通过含有分离大豆蛋白的盐水来保持成品中肌肉组织的完整性，并且能保持火腿良好的口感。3.冷食专用大豆蛋白粉，适合于各种冰淇淋、雪糕制品。应用原理：一方面，用价格较为便宜的大豆蛋白粉替代部分奶粉生产冰淇淋，得到的产品能保持原有风味和价值，同时大大降低生产成本。另一方面，可以用大豆蛋白粉开发特殊冰激淋品种：如豆香风味冰淇淋、低胆固醇冰淇淋等。如开发豆香风味品种或低胆固醇品种冰淇淋，用量可自行调整。