

大豆分离蛋白 食品添加剂 肉制品用 免费拿样

产品名称	大豆分离蛋白 食品添加剂 肉制品用 免费拿样
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	23.00/公斤
规格参数	类别:增稠剂 规格:20kg/件 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

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，而且提高了蛋白含量，强化了维生素。由于其功能性较强，用量在2~5%之间就可以起到保水、保脂、防止肉汁离析、提高品质、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乳制品将大豆分离蛋白用于代替奶粉，非奶饮料和各种形式的牛奶产品中。营养，不含胆固醇，是替代牛奶的食品。大豆分离蛋白代替脱脂奶粉用于冰淇淋的生产，可以改善冰淇淋乳化性质、推迟乳糖结晶、防止“起砂”的现象。