

# 酪朊酸钠

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | 酪朊酸钠                      |
| 公司名称 | 郑州瑞恒化工有限公司                |
| 价格   | 75.00/公斤                  |
| 规格参数 |                           |
| 公司地址 | 郑州市金水路128号                |
| 联系电话 | 0371-53786382 13303863673 |

## 产品详情

### 一、常规性状：

中文名称：酪蛋白酸钠

中文别名：酪朊酸钠

CAS登录号：9005-46-3

英文名称：Casein Sodium

性状：白色至淡黄色粉末无臭、无味或稍有特异香气和味道。易溶于或分散于水。PH中性。其水溶液加酸产生酪蛋白酸钠沉淀。

### 二、用途：

乳化剂；稳定剂和蛋白质强化剂。并有增粘、粘结、发泡、持泡等作用。因其为水溶性，用途比酪蛋白广。可用于冰淇淋，肉类及水产肉糜制品，饼干、面包、面条类等谷物制品。

### 三、应用范围和用量：

香肠中使用0.2%~0.5%，可使脂肪分布均匀，增强肉的粘结性。

用于鱼糕可增强弹性。

冰淇淋中添加0.2%~0.3%，使产品中气泡稳定、防止反砂及收缩。

使用量：面包、饼干、面类为0.2%~0.5%；

面式糕点、炸面圈、巧克力为0.5%~5.0%；

奶油、乳饮料为0.2%~0.3%。

酪朊酸钠生产厂家，酪朊酸钠报价，酪朊酸钠用途，酪朊酸钠增稠剂，酪朊酸钠用量，酪朊酸钠厂家，酪朊酸钠，酪朊酸钠批发，河南酪朊酸钠生产厂家最新价格，郑州酪朊酸钠供应商最新报价，欢迎致电洽谈！