

# 湖北酪蛋白厂家 食品级 食品增稠剂乳化剂

产品名称	湖北酪蛋白厂家 食品级 食品增稠剂乳化剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:吉业升 含量:99% 产地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

## 产品详情

酪蛋白

简称：CS

又称：干酪素、酪朊、乳酪素、奶酪素、酪素、酪胶

英文：Casein

CAS号：9000-71-9

酪蛋白是一种含磷钙的结合蛋白，对酸敏感，pH较低时会沉淀。

微黄色结晶，无臭或有轻微香气和滋味，不溶于水和醇，溶于碱液而成酪蛋白酸盐。非吸潮性物质，常温下在水中可溶解0.8-1.2%，微溶于25 水和有机溶剂，溶于稀碱和浓酸中，能吸收水分。

常温下在水中可溶解0.8-1.2%，微溶于25 水和有机溶剂，溶于稀碱和浓酸中，能吸收水分，当浸入水中则迅速膨胀，但分子不结合。

酪蛋白在食品工业中，同时兼为食品加工过程中的增稠及乳化稳定剂,有时也能作为黏结剂、填充剂和载体使用。

酪蛋白在食品中尤其适用于干酪、冰淇淋(用量0.3%~0.7%)、肉类制品(如火腿、香肠,用量1%~3%)及水产肉糜制品；以5%添加量 面包和饼干中的蛋白质；在蛋黄酱中用量为3%。它还可与谷物制品配合，制成高蛋白谷物制品、老年食品、婴幼儿食品

酪蛋白的用途：增稠剂；乳化剂；稳定剂；粘结剂；填充剂；载体。

酪蛋白的：干酪 冰淇淋用量0.3%—0.7%；肉类制品及水产肉糜制品均为1%—3%；强化面包饼干的蛋白质5%；蛋黄酱3%

**【用途】**：增稠剂；乳化剂；稳定剂；营养强化剂（强化蛋白质）；粘结剂；填充剂；载体。尤其适用于干酪、冰淇淋，用量0.3%~0.7%、肉类制品（火腿、香肠）1%~3%及水产肉糜制品。强化面包、饼干的蛋白质5%；蛋黄酱3%。

**【贮存】**：放置于干燥、通风、清洁仓库内，防止受潮

声明：以上产品部分说明内容来自文献资料，仅供参考。具体实际详细资料应用，请联系产品应用中心.