

# 湖北水解动物蛋白厂家 食品级 增强食品风味

产品名称	湖北水解动物蛋白厂家 食品级 增强食品风味
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

水解动物蛋白生产热线：曾经理

水解动物蛋白生产厂家供应信息：湖北水解动物蛋白生产厂家，山东水解动物蛋白生产厂家，江西水解动物蛋白生产厂家，湖南水解动物蛋白生产厂家，四川水解动物蛋白生产厂家，河南水解动物蛋白生产厂家。

水解动物蛋白介绍

中文名 水解动物蛋白

外文名 Hydrolyzed animal protein

CAS 92113-31-0

EINECS 295-635-5

分 类 酶水解动物蛋白和酸水解动物蛋白

产品性质：该产品一般为淡黄色液体、糊状体、粉状体或颗粒，富含各种氨基酸，具有特殊鲜味物质和香味

应用:在火腿和香肠等肉制品中添加HAP，可调整食品结构，增强食品风味，并且能提高制品营养价值，使产品细腻，口味浓郁，易包装成型，延长保质期。用量为0.5~2%。用于果奶饮料，像椰奶汁、花生杏仁露和各种乳酸饮品中，乳化能力强，果汁等原有营养风味不变。因HAP蛋白质含量高达90%，用于面包、乳酸菌饮料等发酵食品，能促进酵母等微生物生长，延长产品的货架期。用量为2.0~5.0%。参考用

量为0.5~5.0%。因HAP中各种氨基酸含量丰富，故能增强风味及产品的营养，并作为味精的填充底料。其用量为1.0~7.0%。用做天然氨基酸型调味料，如酱料、鸡精，作为增强风味和提高营养，广泛用于各种加工食品和烹调

包装：20公斤/袋