

酪蛋白酸钠厂家 酪朊酸钠 营养强化剂 食品级增稠乳化剂 免费拿样

产品名称	酪蛋白酸钠厂家 酪朊酸钠 营养强化剂 食品级增稠乳化剂 免费拿样
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	110.00/千克
规格参数	品牌:酪蛋白酸钠厂家 型号:食品级 产地:河北
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

性状：乳白色粉末，溶于或分散于水

酪蛋白酸钠可按生产需要适量用于各类食品。酪蛋白酸钠可用于午餐肉、灌肠等肉制品，可以增加肉的结着力和持水性，改进肉制品质量，可以提高肉的利用率，降低生产成本。用于冰淇淋、人造奶油、酸乳饮料等乳制品中，作为增稠剂、乳化剂和稳定剂，可进一步提高制品的质量。酪蛋白酸钠还可用作高蛋白谷类食品、老人用食品、婴儿食品、糖尿病患者用食品等特殊食品的营养强化剂。

肉食品

酪朊酸钠在肉食品中的应用大致可分为3类：肉糜类制品，如多种肉肠。碎肉制品，如碎牛羊肉、汉堡包。未经剁碎的肉制品，如盐水火腿。具体应用时，由于考虑在肉肠的生产、加工过程中肌肉蛋白质同样具有乳化特性，故添加酪朊酸钠的目的，主要是，一方面节省用于乳化脂肪的肌肉蛋白质，使其进一步提高肉制品的感官和营养质量；另一方面则是增加利用动物的可食资源，如脂肪、皮、腱等组织。操作技术上，则既可在生产加工过程中直接添加，也可先将其与脂肪、水等预制成一定的乳化液再行添加。为扩大食物资源的利用，降低生产成本和保证产品质量，多采用预制乳化液的方法，而这又多用于肉糜类产品之中。