

# 乳清蛋白粉厂家 分离乳清蛋白粉 浓缩乳清蛋白粉食品级健身增肌蛋白粉

产品名称	乳清蛋白粉厂家 分离乳清蛋白粉 浓缩乳清蛋白粉食品级健身增肌蛋白粉
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	40.00/千克
规格参数	品牌:乳清蛋白粉厂家 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

### 乳清蛋白质粉

是采用先进工艺从牛奶分离提取出来的珍贵蛋白质，以其纯度高、吸收率高、氨基酸组成合理等诸多优势。

乳清蛋白不但容易消化，而且还具有高生物价、高效化率、高蛋白质功效比和高利用率，是蛋白质中的精品。含有人体所需的所有**必需氨基酸**，其氨基酸组成模式与骨骼肌中的氨基酸组成模式几乎完全一致，极其容易被人体所吸收。

### 主要用途

#### 1.冷冻食品

如在冷饮冰淇淋生产中，它作为廉价的蛋白质来源，也可用于替代脱脂乳降低产品的成本。它良好的乳化性，对冰淇淋混合料体系的粘度、凝冻性非常有益，尤其在低脂产品中更可大幅度改良口感、质地，在冰淇淋中不仅是奶的优良替代品，而且赋予冰淇淋非常清新的乳香味。

#### 2.焙烤食品

如面包、甜饼、曲奇等生产中可利用乳清蛋白，增大面包的体积，提高水分含量，使面包更加柔软，特别是添加含钙量低的乳清浓缩蛋白，这一效果尤为突出。在蛋糕体系中，利用WPC代替鸡蛋，可以提高蛋白糊的硬度和粘度，因此就可以防止膨松剂产生的CO<sub>2</sub>逸出。

添加乳清蛋白能促进肉中蛋白质与水结合，还能帮助肉类制品形成胶态和再成形。在火腿肠中加入含蛋白质10%以上的乳清溶液，能控制水分和脂肪的损失，防止在烹调时增加烹调后肉制品的重量和风味。在香肠中加入乳清蛋白可帮助其中脂肪乳化，防止脂肪分离和聚集。

