

# 大豆分离蛋白厂家

产品名称	大豆分离蛋白厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	27.00/千克
规格参数	品牌:大豆分离蛋白厂家 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

【产品名称】大豆分离蛋白

【产品规格】90-94% 食品级

【产品简介】大豆分离蛋白是以低温脱溶大豆粕为原料生产的一种蛋白类食品添加剂。大豆分离蛋白中蛋白质含量在90%以上

大豆蛋白质是由一系列氨基酸通过肽键结合而成的高分子有机聚合物，它主要由清蛋白和球蛋白组成，其中清蛋白约占5%，球蛋白约占90%。

【产品作用】

- 1.乳化性：大豆分离蛋白是表面活性剂，它既能降低水和油的表面张力，又能降低水和空气的表面张力。易于形成稳定的乳状液。
- 2.水合性：大豆分离蛋白沿着它的肽链骨架，含有很多极性基，所以具有吸水性、保水性和膨胀性，分离蛋白的吸水力比浓缩蛋白要强许多，而且几乎不受温度的影响，分离蛋白在加工时还有保持水份的能力，水分保持能力为14g水/g蛋白质
- 3.吸油性：分离蛋白加入肉制品中，能形成乳状液和凝胶基质防止脂肪向表面移动，可以减少肉制品加工过程中脂肪和汁液的损失，有助于维持外形的稳定，分离蛋白的吸油率为154%。
- 4.凝胶性：它使分离蛋白具有较高的粘度、可塑性和弹性,既可做水的载体，也可做风味剂、糖及其它配合物的载体。
- 5.发泡性：大豆蛋白中，分离蛋白的发泡性能好，利用大豆蛋白质的发泡性，可以赋予食品以疏松的结构和良好的口感

6.结膜性：当肉切碎后，用分离蛋白与鸡蛋蛋白的混合物涂在其纤维表面，形成薄膜，易于干燥，可以防止气味散失，有利于再水化过程，并对再水化产品提供合理的结构。

**【产品应用】** 肉类制品、乳制品、面制品