

# 酪蛋白酸钠 干酪素

产品名称	酪蛋白酸钠 干酪素
公司名称	西安大丰收生物科技有限公司
价格	60.00/kg
规格参数	
公司地址	西安市雁塔区朱雀大街与纬二街十字西角阳阳国际广场1幢3单元9层30903号
联系电话	86-02965672010 18729511011

## 产品详情

### 酪朊酸钠

是以优质的雪线以上高原牦牛奶为原料，采用科学的生产工艺精制而成。酪朊酸钠又称酪蛋白钠盐。它含有人体所需各种必需氨基酸和多种微量元素，不仅作为各种食品的营养增补剂，也可作为人体矿物微量元素，是各种食品的营养增补剂和蛋白质，又是乳化稳定剂增稠剂，有很好的增粘力和蛋白特有的起泡性和保气性。并具的良好的功能性和很高的营养价值。

用途：在食品工业中具有保湿.保鲜.保香,改良品质等作用.酪朊酸钠被联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)食品添加剂委员会确定为无限量使用的食品添加剂,故广泛用于肉制品.烘焙食品.饮料.医药,烟草,化妆品.日用化工等行业。

### 产品特点

### 酪蛋白酸钠

酪朊酸钠的五大特点:

1.溶于热水和冷水中,吸水结固膨胀,搅烂即可溶解.

2.大分子使溶液产生较高的粘度,并变得稠密.溶解冷却后能变成凝胶.凝胶受热后还能变成溶液.凝胶富有弹性.并能保留水分,几乎不脱水不收缩.

3.具有很强的乳化增稠作用.其分子有许多亲水基因和疏水基因,可分别与水和脂肪类物相吸引,使溶液有乳化油脂的特性

4.酪朊酸钠分子能隔离微小气泡.能保持沫不合并,不破碎

5.酪朊酸钠大分子氨基酸之间的连接方式,使其显示较高的热稳定性和乳化性等.还具有发泡.成腊.增光.助熔等特性色泽:白色或乳白色

储存方法和保质期:放置于干燥.通风.清洁仓库内.保质期一年 .