

# 大豆分离蛋白国内执行标准

产品名称	大豆分离蛋白国内执行标准
公司名称	上海鹤善实业有限责任公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	金山区卫清中路
联系电话	021-60641968/60641965/60641966/60641967/60641969 13601713816

## 产品详情

大豆分离蛋白使用范围，大豆分离蛋白添加标准，大豆分离蛋白的厂家电话，大豆分离蛋白的CAS号，上海大豆分离蛋白最新报价，大豆分离蛋白的详细说明，大豆分离蛋白的价格，大豆分离蛋白厂家最新报价，大豆分离蛋白的添加量，大豆分离蛋白的分子式、大豆分离蛋白的分子量，鹤善实业----要做就做最好的产品造福人类。

贵宾订购热线 13601713816 021-60641968，60641965，60641966，60641967，60641969

大豆分离蛋白是以低温脱溶大豆粕为原料生产的一种全价蛋白类食品添加剂。CAS：9010-10-0，大豆分离蛋白中蛋白质含量在90%以上，氨基酸种类有近20种,并含有人体必需氨基酸。其营养丰富，不含胆固醇，是植物蛋白中为数不多的可替代动物蛋白的品种之一。

**功能特性：**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。在烤制食品、冷冻食品及汤类食品的制作中，加入大豆分离蛋白作乳化剂可使制品状态稳定。

**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，最高水分保持能力为14g水/g蛋白质。

**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，因而起着促进脂肪吸收或脂肪结合的作用。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%。

**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，这对食品加工极为有利。

**发泡性：**大豆蛋白中，分离蛋白的发泡性能最好。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。

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。

应用：

1肉类制品：在档次较高的肉制品中加入大豆分离蛋白，不但改善肉制品的质构和增加风味，而且提高了蛋白含量，强化了维生素。由于其功能性较强，用量在2~5%之间就可以起到保水、保脂、防止肉汁离析、提高品质、改善口感的作用。将分离蛋白注射液注入到火腿那样的肉块中，再将肉块进行处理，火腿地率可提高20%。分离蛋白用于炸鱼糕、鱼卷或鱼肉香肠中，可取带20~40%的鱼肉。

2乳制品：将大豆分离蛋白用于代替奶粉，非奶饮料和各种形式的牛奶产品中。营养全面，不含胆固醇，是替代牛奶的食品。大豆分离蛋白代替脱脂奶粉用于冰淇淋的生产，可以改善冰淇淋乳化性质、推迟乳糖结晶、防止“起砂”的现象。

3面制品：生产面包时加入不超过5%的分离蛋白，可以增大面包体积、改善表皮色泽、延长货架寿命；加工面条时加入2~3%的分离蛋白，可减少水煮后的断条率、提高面条得率，而且面条色泽好，口感与强力粉面条相似。

4.大豆分离蛋白还可应用于饮料、营养食品、发酵食品等食品行业中，对提高食品品质，增加营养，降低血清胆固醇，防止心脏和脑血管疾病具有独特的作用。

理化指标：

蛋白（干基）%	90
脂肪%	1
水分%	7.0
灰分%	6.0
PH值	7.0 ± 0.5
粗纤维	1
氮溶解指数（NSI）	85 ~ 95
砷m g/kg	0.5
铅mg/kg	1.0