

酪蛋白酸钠厂家酪朊酸钠添加量

产品名称	酪蛋白酸钠厂家酪朊酸钠添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	80.00/千克
规格参数	品牌:酪蛋白酸钠厂家 型号:食品级酪蛋白酸钠 产地:生产酪蛋白酸钠厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 13338976321

产品详情

酪蛋白酸钠，酪蛋白酸钠厂家，酪蛋白酸钠生产厂家，酪蛋白酸钠添加量，酪蛋白酸钠使用方法

酪朊酸钠系高分子蛋白质，其本身在水溶液中可有一定粘度，在工业生产中，依生产工艺的不同，可有低粘度、中粘度和高粘度酪朊酸钠之别。高粘度产品一般在6%~7%浓度以下时呈牛顿流体，即其粘度与剪切速率无关；而在此浓度以上时，则具有假塑性，即其粘度随剪切速率的增加而下降，且比假塑性随浓度的增加而增大。低粘度产品通常在浓度10%~12%以下时呈牛顿流体，在此浓度以上方具假塑性。影响酪朊酸钠粘度的因素很多，通常温度的影响较大。温度越高，粘度越低，其粘度的自然对数和温度的倒数呈线性关系，即温度升高，粘度以自然对数级下降，某些盐类对酪朊酸钠粘度的影响也很大，如氯化钠、磷酸二氢钠等均可使其粘度显著增加。此外，酪朊酸钠和某些其它增稠剂如卡拉胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素等的配合，也可大大提高其增稠性能。其中卡拉胶的作用大，这种增效作用通常与温度、pH值、金属离子等有关。

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。

乳化液在肉糜类制品中的应用

上述乳化液主要应用于罐头午餐肉和肉肠等肉糜类产品的制作，它们均可在其原生产工艺的基础上将预制乳化液按一定比例(如占原料肉的5%~20%)在对原料肉进行斩拌时添加，由于所用乳化液配方和乳化液所占原料肉比例的不同，以及其它工艺配方等的差别，可分别制成高、中、低档不同的产品。通常，乳化液中肥肉和水的比例较高，且乳化液所占原料肉的比例也较高时，则产品的档次较低。值得注意的是，即使对低档产品而言，上述乳化液中脂肪和水的比例也不宜过高，乳化液所占原料肉的比例亦不宜过大，尤其还应按季节的不同有适当调整，如夏季天热，上述比例均应有所降低，否则产品弹性不够，口感差，且易渗油。至于制品因添加大量脂肪、猪皮和水后，对其色泽、风味等的影响，则应适当添加一定的着色剂和香精等使之完善。