

酪朊酸钠作用，酪朊酸钠用途，酪朊酸钠批发

产品名称	酪朊酸钠作用，酪朊酸钠用途，酪朊酸钠批发
公司名称	郑州鸿祥化工食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	郑州市惠济区长兴路
联系电话	0371-53796628 18037511377

产品详情

酪朊酸钠生产厂家，酪朊酸钠报价，酪朊酸钠用途，酪朊酸钠增稠剂，酪朊酸钠用量，酪朊酸钠厂家，酪朊酸钠，优质酪朊酸钠批发，河南酪朊酸钠生产厂家最新价格，郑州酪朊酸钠供应商最新报价，酪朊酸钠长期供应商

二、用途：乳化剂；稳定剂和蛋白质强化剂。并有增粘、粘结、发泡、持泡等作用。因其为水溶性，用途比酪蛋白广。可用于冰淇淋，肉类及水产肉糜制品，饼干、面包、面条类等谷物制品。

三、应用范围和用量：

香肠中使用0.2%~0.5%，可使脂肪分布均匀，增强肉的粘结性。

用于鱼糕可增强弹性。

冰淇淋中添加0.2%~0.3%，使产品中气泡稳定、防止反砂及收缩。

使用量：面包、饼干、面类为0.2%~0.5%；

面式糕点、炸面圈、巧克力为0.5%~5.0%；

奶油、乳饮料为0.2%~0.3%。

四、酪朊酸钠的性状：白色至淡黄色粉末无臭、无味或稍有特异香气和味道。易溶于或分散于水。PH中性。其水溶液加酸产生酪蛋白酸钠沉淀。

酪朊酸钠生产厂家，酪朊酸钠报价，酪朊酸钠用途，酪朊酸钠增稠剂，酪朊酸钠用量，酪朊酸钠厂家，酪朊酸钠，酪朊酸钠批发，河南酪朊酸钠生产厂家最新价格，郑州酪朊酸钠供应商最新报价，酪朊酸钠长期供应商