

# 蛋总管|现货供应 巴氏杀菌蛋白液批发 河南巴氏杀菌蛋白液

产品名称	蛋总管 现货供应 巴氏杀菌蛋白液批发 河南巴氏杀菌蛋白液
公司名称	合肥蛋总管蛋业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市金蓉路8号
联系电话	13671907599 13671907599

## 产品详情

与传统水浴加热的巴氏杀菌相比，采用68℃磁感应加热60s处理全蛋液，沙门氏菌减少95%，巴氏杀菌蛋白液厂家，具有更好的杀菌性能。巴氏杀菌采用较低温（60~82℃）对食品进行热处理，微生物从而延长货架期。然而，传统加热会在食品原料中产生较大的温度差，样品受热不均匀，长时间处理对食品外观色泽、口感和营养成分产生不良影响。对于易腐和热敏性食品，巴氏杀菌蛋白液批发价格，如全蛋液（LWE），河南巴氏杀菌蛋白液，温度的升高会影响蛋液营养成分和功能特性。全蛋液具有凝固，起泡和乳化等特性。高温水浴加热（68℃处理60s）会降低其起泡能力，蛋白质发生聚集。磁感应加热处理，全蛋液起泡能力无明显变化。

在蛋白液中加，巴氏杀菌蛋白液哪家好，使其在蛋白液中浓度达到0.0875%，保持3.5min以上。随后加热至规定温度（51.7~53.3℃），保持2min，促进杀菌作用，然后冷却蛋清，再向蛋白液中加酶分解残留的。加热时间延长会导致容器边缘蛋白质变性、聚集和凝结，表观粘度增加。磁感应加热具有更的加热深度和广度，缩短了加热时间，可替代传统的热处理从而对全蛋液进行巴氏杀菌。然而蛋白液不含脂肪，也就没有胆固醇，是蛋白质食品，在保障个人健康饮食的情况下蛋白的摄取量不像蛋黄那样受限。

全蛋液不仅具有鲜蛋的营养价值，而且能有效解决鲜蛋易碎、不易保藏和运输难题，广泛应用于烘焙、调味品和乳制品等食品领域。磁感应加热处理的样品具有更小的粒径，在热处理过程中更有效地避免全蛋液蛋白发生聚集。在两个活塞泵的作用下，加热杀菌完后

的蛋白和蛋黄分别被输送到各自相应的止回阀当中，蛋白止回阀直接将蛋白输送到保温器中，而蛋黄止回阀中的蛋黄经喷射器将其喷射到保温器中的蛋白当中。

蛋总管|现货供应-巴氏杀菌蛋白液批发价格-河南巴氏杀菌蛋白液由合肥蛋总管蛋业有限公司提供。行路致远，砥砺前行。合肥蛋总管蛋业有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为禽蛋具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!