

水解植物蛋白

产品名称	水解植物蛋白
公司名称	郑州龙和化工有限公司
价格	26.00/千克
规格参数	
公司地址	郑州市二七区航海东路1356号
联系电话	86-037167868825/67868823/53754656 13526598696

产品详情

水溶性小麦蛋白 (Hydrolyzed Wheat Gluten) 水溶性小麦蛋白(简称HWG800)是以小麦为原料提取的可溶性植物蛋白，能够和其他动植物来源的蛋白质一起，调配成具有很高的营养价值和良好消化性能的蛋白质保健食品。可应用于：面制品、营养制品（粉状冲饮饮料、冰淇淋、酸奶、牛奶代替品、营养米粉等已熟食品和其他食品）、香精香料、调味品及酱油中，也适用于熟肉类如火腿制品或香肠、调味酱中，以提高产品的蛋白质含量和产品质量。在肉类制品方面，可以用于HWG800作为植物蛋白来代替部分动物蛋白。例如，将溶解后的HWG800和盐注入火腿中：可以丰富火腿的蛋白质，增加其凝结对。和其它类型的蛋白相比，我们的产品具有以下特点： 1、是真正的蛋白，营养完全。

2、风味柔和，比大豆、花生、动物胶原蛋白味小，不会带来不良风味。

3、稳定性好，配合适当的乳化稳定剂使用，长期保存不会产生沉淀。

4、没有水解蛋白产生的苦味肽，风味稳定。产品技术指标为：

蛋白质 80%、水分 8.0%、灰分 < 1.0%、色泽灰白色。一、HWG800应用在饮料工业中，可以替代昂贵的动物蛋白生产蛋白饮料，包括调配型酸乳饮料和中性调味乳饮料。饮料工业中使用方法：取本产品，与纯净水按1：10的比例，水温控制在30 -50 ，在高速搅拌或者剪切设备辅助下，充分溶解。然后在容器中搅拌保存30分钟左右。然后打入稳定剂溶液或者稳定剂牛奶混合液中，下面步骤按相应的饮料生产工艺进行操作。（请严格按照上述工艺操作）注意要点：因本产品为可溶性蛋白，容易结合钙离子生成不溶蛋白，故生产用水需用处理之后的软化水。溶解过程中把本品缓慢撒入水中，速度不要太快，以免结成大的凝块影响溶解效果（最佳工艺条件为用胶体磨或者高速剪切设备充分溶解）。二、在非食品类的应用上，可以用于化妆品（如乳霜、洗面奶、护发用品等），提高产品的成膜性及产品的植物蛋白含量与质量。三、在面制品(面包、蛋糕)中使面团松软并增加其机加工性，减少面团的弹性，但是增加其延伸性。HWG800在烘焙食品中起着面团松化剂，特别是披萨，同时也用于面包和维也纳式糕点上。1.松化面团--根据所需强度不同，HWG800添加量在面粉重量的0.3%到 0.8%范围之内。它作用于Chipin面筋拉力测定仪上的参数如下：P/L(弹性参数)：10%到30%减少量;G（容积参数）：3%到10%增加量;2.产出比--HWG800能增加您面包和烘焙食品厂的产出比：a.减少揉捏的时间;b.面团更易成型;c.防止收缩。A、面包改良剂中HWG800能增加面团的机加工性。添加入0.3%到0.8%面粉重量的HWG800，可以松化面团的结构，提高其水合作用。产品：面包、麦麸面包、水甜圆面包等。B、膨化糕点（维也纳式）HWG800专门针对叠层食品如羊角包而设计。它的平均添加量是面粉重量的0.4%。可以减少面团准备过程中浪费的时间，增加它的机加工性和面团的凝结对。

该产品对于废料的再利用尤为有帮助（添加量：0.6%到1%的面粉重量）。产品如：羊角包、丹麦糕点、馅饼等。C、蛋糕HWG800提高蛋白的松软度，并促进油脂混合。最佳的剂量大约为1%到1.2%的面粉

重量。产品如：葡萄干布丁、黄油蛋糕、海绵蛋糕、奶油蛋糕、磅蛋糕等。相关产品：水解动物蛋白
69元/kg
甘油磷酸钠含量 $\geq 48\%$
 $\geq 52\%$ 合格，游离碱(以NaOH计) $\leq 1\%$ $\leq 0.49\%$ 合格，游离磷酸盐(以P₂O₅计) $\leq 1\%$ $\leq 0.69\%$ 合格
铅(以Pb计) $\leq 0.001\%$ $\leq 0.0009\%$ 合格 砷(As) $\leq 0.0005\%$ $\leq 0.0004\%$ 合格