

图食品级鱼胶原蛋白肽-鱼胶原蛋白肽在食品中的应用

产品名称	图食品级鱼胶原蛋白肽- 鱼胶原蛋白肽在食品中的应用
公司名称	湖北瑞邦生物科技有限公司
价格	180000.00/普通
规格参数	
公司地址	荆州湖北省荆州市高新技术开发区东方大道195号
联系电话	0716-8338006 19071698033

产品详情

胶原蛋白粉在食品中的应用十分广泛：可以做成保健食品，用于预防心血管病 研究表明，胶原蛋白可以降低血甘油三酯和胆固醇，并可增高体内某些缺乏的必需微量元素，从而使其维持在一个相对正常的范围之内，是一种理想的减肥降血脂食品。此外，胶原蛋白在协助机体排出铝质，减少铝质在体内聚集方面也有独特之处。铝对人体有害，研究表明，日前逐渐增多的老年痴呆症与铝的摄入量有关，同时胶原蛋白有加速血红蛋白和红细胞生成的功效，它具有改善循环、对冠心病、缺血性脑病有利。胶原蛋白能使血管正常运作，所以与预防动脉硬化、高血压有密切的关系；而癌细胞对生命体而言是一种异物，胶原蛋白会包住癌细胞，预防它增值或转移。适合糖尿病、肾脏病患等重症患者摄取优质高蛋白保健食品。可以作为一种补钙食品 胶原蛋白的特征氨基酸羟基脯氨酸是血浆中运输钙到骨细胞的运载工具，骨细胞中的骨胶原是羟基磷灰石的黏合剂，它与羟基磷灰石共同构成了骨骼的主体。因此，只要摄入足够的胶原蛋白，就能保证正常机体钙质的摄入量，胶原蛋白可制成补钙的保健食品。胶原蛋白是人体骨骼、尤其是软骨组织中的重要组成成分。胶原蛋白就像骨骼中的一张充满小洞的网，它会牢牢地留住就要流失的钙质。没有这张充满小洞的网，即便是补充了过量的钙，也会白白地流失掉。因此维持关节和骨骼健康的最佳办法就是及时地补充钙质以及胶原蛋白。作为食品添加剂使用 在肉制品中用做肉制品改良剂，胶原蛋白的水解产物明胶，通过破坏胶原蛋白分子内的氢键，使其原有的紧密超螺旋结构被破坏。形成结构较为松散的小分子，加入肉制品中可以改善结缔组织的嫩度，使其具有良好的品质；增加蛋白质含量 既口感好又有营养。MeuUenet等人的研究表明，加胶原量2%，水20%左右时，腊肠的感观、质地和口感(润滑感)最好。同时胶原蛋白与其他蛋白质一样具有良好的染色性，根据制品的需要，可以用红曲等食用色素将其染成近似于肌肉组织的桃红色，使消费者易于接受。 饮料 鱼胶是国际上公认的最高级的胶澄清剂，在啤酒和葡萄酒行业，鱼胶和明胶作为沉降、澄清剂，可以取得十分好的效果，产品质量也非常稳定。在果酒酿造过程中也起到增稠剂、乳化剂、稳定剂、澄清剂等作用。在茶饮料的生产中，明胶可以防止茶饮料长期存放引起的混浊，改善茶饮料品质的目的。 乳制品 胶原多肽可广泛用于中性乳饮料、酸性乳饮料、鲜牛奶、酸奶等液态乳制品中，起到抗乳清析出、乳化稳定等功效，也可添加于奶粉中，既可提高奶粉的营养价值，又可增强奶粉的功能性，加速骨骼发育、增强智力、提高机体的免疫力。 糕点糖果 胶原多肽可添加至面包中，添加量为3%~5%，可延长面包的老化时间，提高面包的体积及面包的松软度。明胶具有吸水和支撑骨架的作用，其微粒溶于水后，能相互交织成网状结构，凝聚后，糖与水可以充塞，使柔软的糖果保持稳定形态，承受较大的荷载也不会变形，提高糖果的营养价值，可开发低热量糖果。 总而言之，瑞邦鱼胶原蛋白肽是利用现代生物定向酶切技术从鱼鳞中提取的小分

子活性肽，平均分子量在1000DAL左右，具有很高的消化吸收性，产品富含多种氨基酸，具有灰分、重金属含量低，蛋白、羟脯氨酸含量高，水溶液颜色浅，透光率高的特点。湖北瑞邦生物科技有限公司将竭诚为各界朋友服务，用最优质的质量，最优惠的价格，最真诚的服务，欢迎各界朋友来电咨询洽谈并真诚合作！地址：湖北荆州经济开发区东方大道195号434000 联系人：刘经理 电话：0716-4177628 手机：13677204008 网址：www.chinacollagen.net