

可溶性大豆多糖厂家 大豆多糖添加量

产品名称	可溶性大豆多糖厂家 大豆多糖添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	72.00/千克
规格参数	品牌:可溶性大豆多糖厂家 型号:食品级可溶性大豆多糖 产地:生产可溶性大豆多糖厂家
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

可溶性大豆多糖厂家，可溶性大豆多糖生产厂家，可溶性大豆多糖，可溶性大豆多糖价格，可溶性大豆多糖报价

一、简介

可溶性大豆多糖主要是以大豆蛋白加工、豆腐和腐竹等豆制品加工副产物豆渣纤维为主要原料,经预处理,酶解(纤维素酶、半纤维素酶、蛋白酶等)、分离、脱色、灭菌、干燥等工艺精制而成。大豆多糖为白色至淡黄色粉末、完全溶解与水中,水溶液粘度低、口感好、无不良气味。大豆多糖除了是一种优良的水溶性膳食纤维外,更是一种高性能的乳化稳定剂,尤其是在酸性环境下具有独特的稳定悬浮蛋白质、乳化脂肪性能。

二、性状

- 1.高酸稳定性:能在各种酸性环境维持蛋白稳定、悬浮,不受时间和温度影响;
- 2.强乳化性:能乳化蛋白和脂肪,形成稳定的乳化溶液,且不受酸、碱、盐和温度等影响;
- 3.口感好:大豆多糖具有低粘度、口感清爽,尤其在酸性饮料(如酸奶、乳酸饮料)中适口性更好;
- 4.优良的水溶性膳食纤维:大豆多糖膳食纤维含量高达80%以上,完全溶解于水中,具有可溶性膳食纤维的功能。

三、用途

酸性蛋白饮料:如酸奶、乳酸饮料、果乳饮料等;液态奶、豆奶、可可奶、花生奶等蛋白饮料;蛋糕、巧克力等焙烤食品中;各种固体蛋白饮料中。做为可溶性膳食纤维可用于:各种需要补充膳食纤维的食品和保健品中。

使用方法

液态产品:好先将多糖与易溶解糖混合,再加入约总量10倍的水快速搅拌均匀,或直接用20倍左右水强力搅拌均匀,再加入到其它原料中,混合均匀,然后均质;固态产品:将大豆多糖与其它配料混合均匀即可。