

甜菜碱厂家 食品级饲料级工业级无水甜菜碱

产品名称	甜菜碱厂家 食品级饲料级工业级无水甜菜碱
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	50.00/千克
规格参数	品牌 : :东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级甜菜碱厂家 饲料级甜菜碱厂家

甜菜碱简介 :

产品名称:无水甜菜碱

化学名称: 三甲基甘氨酸

CAS Numeber:107-43-7

分子式: C₅H₁₁NO₂

分子量: 117.14

功能: 甜菜碱的来源

储存条件: 储存在原始密封容器中,置于阴凉干燥的阳光直射处。储存温度低于40°C。

包装: 25公斤纤维桶内衬双层PE袋

产品名称:无水甜菜碱

产品名称:一水甜菜碱

化学名称: 三甲基甘氨酸

CAS Number: 590-47-6

分子式: $C_5H_{11}NO_2 \cdot H_2O$

分子量: 135.16

功能: 甜菜碱的来源

包装: 25公斤纤维桶 内衬双层PE袋

化学名称: 三甲基甘氨酸

CAS Number: 107-43-7

分子式: $C_5H_{11}NO_2$

分子量: 117.14

功能: 甜菜碱的来源

包装: 25公斤纤维桶内衬双层PE袋

【产品用量】

甜菜碱是一种碱性物质,具有强烈的吸湿性能,所以在制作工艺中经常会使用抗结块剂处理,其分子结构、应用效果与天然甜菜碱无明显差别,属于化学合成的天然物等同物。

别名: Glycine betaine, Glycocoll betaine, Lysine, Oxyneurine

甜菜素,三甲铵乙内酯,甘氨酸三**内盐(Carboxymethyl)trimethylammonium inner salt、Oxyneurine。

用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品

甜菜碱用于固体饮料,乳制品,方便食品,膨化食品,调味品,中老年食品,烘焙食品,休闲食品,冷食冷饮等。

尽量选择容易被人体吸收的营养强化剂,尽量避免使用难溶的、难以吸收或易被食物影响吸收率的强化剂。有些无机盐和和维生素容易在食物中相互作用而被破坏或因水洗而损失,因此所加入的营养素应和原有食物无干扰作用,如铁就可食物中的某些单酸、酯酰形成沉

在食品工业中,由于乳清蛋白具有很多独特的功能特性(如溶解性、持水性-吸水性、成胶性、粘合性、弹性、搅打起泡性和乳化性等)合理利用这些功能特性能够使食品的品质大大改善,因此也得到了广泛的应用。

冷冻食品

如在冷饮冰淇淋生产中,它作为廉价的蛋白质来源,也可用于替代脱脂乳粉降低产品的成本。它良好的乳化性,对冰淇淋混合料体系的粘度、凝冻性非常有益,尤其在低脂产品中更可大幅度改良口感、质地,在*冰淇淋中不仅是奶粉的优良替代品,而且赋予冰淇淋非常清新的乳香味。

焙烤食品

如面包、甜饼、曲奇等生产中可利用乳清蛋白,增大面包的体积,提高水分含量,使面包更加柔软,特别是添加含钙量低的乳清浓缩蛋白,这一效果尤为突出。在蛋糕体系中,利用WPC代替鸡蛋,可以提高蛋白糊的硬度和粘度,因此就可以防止膨松剂产生的CO₂逸出。在曲奇和软质曲奇加工中,WPC除可作为鸡蛋的替代物外,它还用于改善全脂和低脂曲奇的颜色和咀嚼性,是一种非常经济的乳固体来源。

【产品用量】

本品分为三种剂型,一种是含甜菜碱98%的纯白色结晶;一种是含甜菜碱65%的吸附型白色粉末;一种是含甜菜碱35%的吸附型白色粉末。本品采用海藻粉吸附,由于海藻粉自身就具有很高的营养成份,从而大大提高了甜菜碱的多功能作用。使用吸附型甜菜碱时的用量应换算成98%的纯品计量,即添加量分别除以0.35和0.70即得实际用量。