

# 蛋黄粉厂家 食品级饲料级工业级鸡蛋黄粉

产品名称	蛋黄粉厂家 食品级饲料级工业级鸡蛋黄粉
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	17.00/千克
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

食品级蛋黄粉厂家 蛋黄粉用途 蛋黄粉价格 蛋黄粉生产厂家

蛋黄粉简介 :

蛋黄粉厂家蛋黄粉生产蛋黄粉厂家蛋黄粉价格蛋黄粉报价蛋黄粉食品级

### 一、产品简介

鸡蛋粉是指鲜蛋经过打蛋、分离、过滤、均质、巴氏杀菌、喷雾干燥而制成的干蛋产品。鸡蛋粉,且是全价蛋白质,其营养成份与人体需要相宜。

中文名:蛋黄粉外文名:egg yolk原

料:新鲜鸡蛋营养成分:蛋白质、甘油酯、磷脂、糖等作 用:新鲜鸡蛋替代品

近年来,干蛋品工业有了很大的发展,在众多的干蛋品中,蛋黄粉是其中的重要组成部分。蛋黄粉主要含有30%左右的蛋白质和38%左右的甘油酯以及19%左右的磷脂,还有少量的糖类、矿物质、维生素、色素、酶等。蛋黄粉是采用新鲜鸡蛋为原料,经过抽检验照,洗蛋、消毒、喷淋、吹干、打蛋、分离、过滤、均质、巴氏杀菌、喷雾、干燥等10多道工序制成,是新鲜鸡蛋的\*为理想的替代品,具有较好的乳化性,是饼干、鸡精、蛋黄派、方便面、冰淇淋、膨化小食品和\*饲料等产品的理想原料,较鸡蛋有着更为突出的优越性。蛋黄粉是一种营养价值很高的食品,同时作为一种天然的食品乳化剂在食品加工中有着广泛的应用。蛋黄粉主要用于食品工业原料及医药业提取卵磷脂,在食品工业中烘焙食品、冷饮(冰淇淋、雪糕)及全价营养配方食品等。蛋黄粉的乳化性主要是脂蛋白质(尤其是占总蛋白质65%)及其组分卵磷脂(约占磷脂的75%)的作用,蛋白质对乳化作用的贡献比磷脂更大。对于蛋制品而言,巴氏杀菌是提高制品微生物指标不可缺少的一步。然而,蛋黄在65 前后开始凝固,其乳化能力大为下降,尤其对于油含量很高的制品,如蛋黄酱(油含量达到70%~80%的o/w的体系),其对蛋黄的乳化要求很高,巴氏杀菌很容易影响产品性能。因为杀菌强度太低,会不利于产品的货架期;杀菌强度太高则导致产品分层,严重影响感官品质

## 二,产品性状

粉末状或易松散之块状,均匀淡黄色,具有鸡蛋黄粉的特有气味,无异味和杂质。

1、凝胶性 由于鸡蛋清本身蛋白质成分和特殊加工工艺,使鸡蛋\*具有显著的凝胶性。鸡蛋\*高的凝胶性可以使其在肉制品中有广泛的应用。衡量肉制品质量优劣的一个主要指标是弹性和切片性,优良的弹性来自于肌球蛋白和随后添加的盐深蛋白。鸡蛋\*高的凝胶强度对肉制品的弹性和切片性有明显的效果。 蛋清中卵清蛋白质和伴清蛋白混合,形成蛋白质-蛋白质的键,使该蛋白质含有较高摩尔百分数的疏水氨基酸,倾向于建立坚固的网状结构; 蛋\*中的蛋白质属于盐溶蛋白,斩拌过程中能迅速包围在绞碎的肌肉组织之间形成溶胶,加热时形成凝胶,使制品具有良好的弹性; 蛋\*的加式过程中,加以适当的热处理,暴露蛋白质内部的-SH基团和促进二硫键的形成,强化了分子间网状结构,形成不可逆凝胶,恰当的热处理使鸡蛋\*性能更优于鸡蛋清。鸡蛋\*的凝胶强度可达350g/cm<sup>2</sup>左右,远高于大豆蛋\*的凝胶强度。2、乳化性 蛋清中蛋白质的特性和加工中恰当的热处理使蛋白质部分变性,变性后疏水性和乳化活力指标增加,表面张力下降,与蛋清相比乳化性更显著,可结合较多数量的油脂。3、水和脂肪的吸收与保留 鸡蛋粉良好的凝胶特征,可以通过氢键改进水的吸收,增加粘着性,坚固的网状结构可以截留大量的水分和脂肪,大大提高肉制品对水和脂肪的保留能力。

## 三,产品用途

蛋黄粉是有鲜鸡蛋脱去水份后提出的干产品,在使用时将本品用水深化搅拌均匀后,即可用以生产蛋糕及各种点心、糖果、饮料、饼干、麦乳精。蛋黄雪糕、冰淇淋、鱼糜的辅料或添加剂。蛋粉为蛋液经喷雾干燥而成,为粉状或易松散的块状,分为全蛋粉、蛋黄粉和蛋白粉。将鲜蛋加工成蛋粉的工艺并不复杂,只要将鲜蛋取出蛋白、蛋黄,经过发酵、巴氏消毒和干燥,不需加入任何添加剂,就可以分别制成蛋白粉和蛋黄粉