

酪蛋白酸钠价格，上海直供酪蛋白酸钠

产品名称	酪蛋白酸钠价格，上海直供酪蛋白酸钠
公司名称	上海鹤善实业有限公司
价格	115.00/kg
规格参数	
公司地址	金山区卫青路
联系电话	021-60641966-60641967-60641968-60641969 13601727226

产品详情

上海鹤善实业有限公司是国内权威排名品牌生产企业，酪蛋白酸钠国内添加标准，酪蛋白酸钠服务到位，解决到底。，酪蛋白酸钠的厂家直销，酪蛋白酸钠的cas号，酪蛋白酸钠最新报价，酪蛋白酸钠的详细说明，酪蛋白酸钠的优质原料，酪蛋白酸钠的添加量，酪蛋白酸钠的分子式、酪蛋白酸钠的分子量，欢迎全国新老顾客致电洽谈。

cas:9005-46-3英文：sodium caseinate

性状：白色至淡黄色粉末。无臭、稍有特异香气和味道。易溶于或分散于水。ph中性，蛋白质含量90%

是各种食品的营养增补剂和蛋白质,又是乳化稳定剂增稠剂,有很好的增粘力和蛋白特有的起泡性和保气性.并具的良好功能性和很高的营养价值.在食品工业中具有保湿.保鲜.保香,改良品质等作用.

酪蛋白酸钠的五大特点:

- 1.溶于热水和冷水中,吸水结固膨胀,搅烂即可溶解.
- 2.大分子使溶液产生较高的粘度,并变得稠密.溶解冷却后能变成凝胶.凝胶受热后还能变成溶液.凝胶富有弹性.并能保留水分,几乎不脱水不收缩.
- 3.具有很强的乳化增稠作用.其分子有许多亲水基因和疏水基因,可分别与水和脂肪类物相吸引,使溶液有乳化油脂的特性
- 4.酪蛋白酸钠分子能隔离微小气泡.能保持沫不合并,不破碎
- 5.酪蛋白酸钠大分子氨基酸之间的连接方式,使其显示较高的热稳定性和乳化性等.还具有发泡.成腊.增光.助熔等特性色泽:白色或乳白色

储存方法和保质期:放置于干燥.通风.清洁仓库内.保质期二年 .