

# 蛋清粉厂家 食品级高胶纯粉 冰糖澄清剂 提高肉制品弹性

产品名称	蛋清粉厂家 食品级高胶纯粉 冰糖澄清剂 提高肉制品弹性
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	发货地:湖北武汉 含量:99% 包装:25kg/箱
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

## 产品详情

蛋清粉（又称鸡蛋白粉）是由纯鲜鸡蛋清精制而成的优良产品，具有脱糖、脱腥、纯度高、溶解迅速等特点，同时，该产品还具有良好的功能特性，如：高凝胶性、高搅打性、乳化性、保水性等。

1、食品工业 蛋白粉在食品工业上应用很。如可用作冰糖及糖精加工时的澄清剂；加工点心时可作为起泡剂；加工火腿肠等肉制品时用来提高弹性和切片性；加工鸡蛋干等熟蛋制品时使用；加工面制品时用来提高面筋度；加工冰淇淋、巧克力粉、清凉饮料、饼干等均有使用。

2、纺织工业 在染料及颜料浆中加入35%~50%干蛋白的水溶液，可以增加印染的劲着性；若加以蒸热，即可使染料或颜料固着于织物上，所以，印染棉、绢、毛等纺织品时，常用蛋白粉做固着剂。

3、造纸、印制工业 制造gaoji纸张可用蛋白粉做施胶剂，提高纸张的硬度、强度，增强其韧性和耐湿性；印刷制版时，可用蛋白粉作为感光剂和胶着剂器、瓷器以及玻璃器皿上的彩画和图案是用印画纸印上的，而印画纸是用干蛋白和颜料配制成的25%浓度的涂料液和配合料，在纸上印刷而成的。

