

鱼精蛋白|鱼精蛋白厂家

产品名称	鱼精蛋白 鱼精蛋白厂家
公司名称	郑州超群化工食品有限公司
价格	360.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市金水区73号
联系电话	0371-53786946 13383856882

产品详情

鱼精蛋白是一种碱性蛋白，主要在鱼类（如蛙鱼、蹲鱼、鲱鱼等）成熟精子细胞核中作为和dna结合的核精蛋白存在。主要成分：碱性蛋白质，包括鱼精蛋白和组蛋白。分子量约5000。

性状：白色至淡黄色粉末，有特殊味道。耐热。与调味料合用有增强鲜味作用。可溶于水，微溶于含水乙醇，不溶于乙醇。

用途：调味剂、增味剂，防腐剂。在日本用于米饭、中华面、炒面、馒头、饺子等淀粉类食品中，亦用于鱼糜类制品及调味料。与醋酸钠、甘氨酸、乙醇等复配后用于蛋糕、糊状食品等。

鱼精蛋白生产厂家，鱼精蛋白价格，鱼精蛋白用途，鱼精蛋白
调味剂、增味剂，防腐剂，鱼精蛋白用量，鱼精蛋白厂家，鱼精蛋白，鱼精蛋白批发

欢迎新老客户前来洽谈！联系人：郭平：0371-53786946,13383856882，qq:2696270703