

食品级干酪素/酪蛋白生产厂家价格

产品名称	食品级干酪素/酪蛋白生产厂家价格
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	75.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 含量:99
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

酪蛋白英文名称Caseins简称：CS，又称：干酪素、酪朊、乳酪素、奶酪素、酪素、酪胶。

酪蛋白是白色至淡黄色颗粒、粉末或片状。无臭，无味或有轻微香气和滋味，不溶于水和醇。溶于碱液而成酪蛋白酸盐。酪蛋白是牛奶中的主要蛋白质，由α、β、γ和κ酪蛋白组成，其氨基酸组成和电泳行为有所不同。营养价值较高，经酸化或凝乳酶处理后沉淀。α和β酪蛋白有较多的丝氨酸被磷酸化，形成钙结合位点。

【酪蛋白——用途】

增稠剂；乳化剂；稳定剂；营养强化剂（强化蛋白质）；粘结剂；填充剂；载体。尤其适用于干酪、冰淇淋，用量0.3%~0.7%、肉类制品（火腿、香肠）1%~3%及水产肉糜制品。强化面包、饼干的蛋白质5%；蛋黄酱3%。

【酪蛋白——质量指标】

酶凝性	86%
蔗糖酸 (干基计 ; N × 6.38)	正常
需气性微生物 (GB4789.2-94)	100000个/g
砷 (GT-3)	3mg/kg
大肠菌群 (GB4789.3-94)	30个/0.1g
脂肪	2.25%
重金属	0.002%
乳糖	2.0%
铅 (GT-18)	5mg/kg
干燥失重 (GT-19 ; 100 , 3h)	12%
沙门氏菌 (GB4789.4-94)	阴性/25g
杂菌数	
大肠菌群	