

# 食品级大豆蛋白SD100添加剂大豆分离蛋白

产品名称	食品级大豆蛋白SD100添加剂大豆分离蛋白
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	24.00/千克
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

中文名称:大豆分离蛋白

中文别名:豆蛋白质

英文名称:SOY PROTEIN ISOLATE

英文别名:Soya protein

CAS:9010-10-0

EINECS:232-720-8

大豆分离蛋白是以低温脱溶大豆粕为原料生产的一种全价蛋白类食品添加剂。大豆分离蛋白中蛋白质含量在90%以上,氨基酸种类有近20种,并含有人体必需氨基酸。其营养丰富,不含胆固醇,是植物蛋白中为数不多的可替代动物蛋白的品种之一。

功能特性:乳化性:大豆分离蛋白是表面活性剂,它既能降低水和油的表面张力,又能降低水和空气的表面张力。易于形成稳定的乳状液。在烤制食品、冷冻食品及汤类食品的制作中,加入大豆分离蛋白作乳化剂可使制品状态稳定。

大豆分离蛋白是以非转基因大豆为原料生产而成的高质量蛋白质,采用的工艺为酸沉提工艺,蛋白含量超过90%。它容易被人体消化吸收,及时补充人体所需的蛋白质、氨基酸比牛

奶、鸡、肉类食品更具营养价值。并且具有良好的乳化性、凝胶性和吸水吸油性等多种功能特性。可用于面制品、肉制品、饮料、保健品等行业。大豆分离蛋白应用于肉糜火腿肠、乳化肠类。

理化指标:

蛋白(干基)%	90
脂肪%	1
水分%	7.0
灰分%	6.0
PH值	7.0±0.5
粗纤维	1
氮溶解指数(NSI)	85~95
砷m g/kg	0.5
铅mg/kg	1.0

乳品专用大豆分离蛋白,是以我国东北特产的优质非转基因大豆为原料,应用现代生物工程技术特殊加工的新型大豆分离蛋白产品,该产品富含人体所必需的十八种氨基酸,不含胆固醇、适于做各种营养品,保健品等。将该产品添加到乳制品中,不仅可以提高乳制品的蛋白含量,还可以大大降低乳制品的生产成本,从而使乳制品企业更具有市场竞争力。

溶解性分散性好:在温水中(40-50C)具有溶解速度快,溶解度高不沉淀等特点。

优良的耐酸性:溶解性受pH值变化影响较小,在低酸条件下仍能保持良好的溶解状态,适于酸性蛋白饮料和酸性果汁、果冻及果奶等饮品;

口感纯正清爽:该产品经过特殊生化改性加工,去除了大豆中固有的腥味,同时也去除了大部分的苦味物质,口感纯正,清爽,风味俱佳。