

大豆蛋白粉厂家 食品级饲料级增稠剂营养强化剂

产品名称	大豆蛋白粉厂家 食品级饲料级增稠剂营养强化剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	12.00/千克
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

低温脱脂大豆蛋白粉是以低温食用大豆粕为主要原料，经精选、研磨而成，蛋白质含量高于50%，产品具有明显的保水性、亲水性、粘结性、发泡性、乳化等功能特性，添加到鱼制品、面制品、肉制品、乳制品及糖果之中。可使食品食用品质、口感均有改善，同时降低成本，延长保存期、货架期。

包装规格：25kg/袋 CAS：57808-66-

颜色：淡黄色粉末。

作用：

1.大豆蛋白粉在肉制品中的主要作用：作为品质改良的乳化剂，它具有独特的乳化性、稳定性、持水性、保油性和粘合性。同时，它还具有强化、提高食品营养价值的作用。大豆蛋白粉形成的亲水、疏水基团使水、油在乳化液中形成稳定的分散、均匀体系，阻止了油、水微滴的凝聚，防止了成品之后油脂或水分的析出，从而改善了制品的口感和结构。保持制品组织细腻、湿润、切片性良好，提高制品的营养价值。

2.在西式火腿的加工过程中，肌肉的完整性受到破坏，通过注射含有分离大豆蛋白的盐水来保持成品中肌肉组织的完整性，并且能保持火腿良好的口感。

3.冷食专用大豆蛋白粉，适合于各种冰淇淋、雪糕制品。

应用原理：一方面，用价格较为便宜的大豆蛋白粉替代部分奶粉生产冰淇淋，得到的产品能保持

原有风味和营养价值，同时大大降低生产成本。另一方面，可以用大豆蛋白粉开发特殊冰淇淋品种：如豆香风味冰淇淋、低胆固醇冰淇淋等。如开发豆香风味品种或低胆固醇品种冰淇淋，用量可自行调整。

使用方法：直接代替奶粉使用，工艺上不需调整。