

# 豆类组织蛋白质价格 大豆组织蛋白生产厂家食品级增稠剂

产品名称	豆类组织蛋白质价格 大豆组织蛋白生产厂家食品级增稠剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	15.00/千克
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26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

大豆组织蛋白:exturiard }c}y protein经过组织化，具有稳定的网状结构的大豆蛋白。组织蛋白有粒状、块状、片状、丝状等不同形态，呈不同深浅的黄褐色，其网状结构成定向排列，形成具弹性、韧性的纤维束或积层，使在食用时有类似肉食肌肉组织的咬劲。典型的组织蛋白含蛋白质60& # 39;#左右。土业生产方法有(1)挤压法。以脱脂豆粕为原料，用挤压机形成的剪切力进行组[1] 织化。此法生产的蛋白，也称挤压蛋白:用作人造肉的基料或作肉制品的增量ail } (2)纺织法。6:}大妞分离蛋白为原料，采川类似人造丝制造工艺，制成大豆蛋白丝状纤维，称为纺丝蛋白。此种方法尚未大规模工业化生产。可用作gaoji仿肉制品的肌纤维篡料。

- 1、大豆组织蛋白采用优质大豆深加工制成，高蛋白，低脂肪，不含胆固醇。
- 2、本品经过去腥工艺，感官及口感类似肉，疏松的纤维结构，易入味。
- 3、本品加工的工艺精良，具有良好的吸水性，吸油性、保湿型与抗氧化性，高复水率，高强度，口感脆，无豆腥味。

### 产品用途：

- 1、大豆组织蛋白用于灌肉肠（如香肠，台湾热狗肠。腊肠，亲亲肠），加入量为肉重的15-35（湿组织蛋白），可以代替一部分瘦肉。
- 2、大豆组织蛋白与肥肉加在一起绞碎，做成肉丸，鸡脯丸等，其味道口感比纯肉丸子还好、

3、饺子馅、虾米绞馅，肉松中加入大豆组织蛋白，可以代替瘦肉，而且可以改善饺子的风味，提高饺子的营养价值。

4、大豆组织蛋白可以和各种肉类加工在一起做菜，味道与肉一样，对于不愿吃肉的人提供了一种理想的菜肴。

5、在肉类罐头中加入组织蛋白，即降低了成本，又提高了营养价值。

包装：纸桶/袋包装，每桶/袋净含量为25KG。运输：轻装轻卸以防包装破损，防日晒雨淋，不能与有毒，害物同运。储存：储存于阴凉,干燥,清洁,遮光的环境中，严禁与有毒,有害物质混放，以免污染。

大豆组织蛋白的用途：增加蛋白质含量增加口感

大豆组织蛋白采用国内非转基因大豆豆粕为原料，加上特定的配方并采用自行研制具有国内外先进的生产线设备生产而成的植物性蛋白，具有强吸水性、吸油性、保湿性与抗氧化性，高复水率、高强度、口感脆、无豆腥味、性价比优势特别明显等特点，替代猪肉、牛肉广泛应用于肉制品、馅料、休闲食品等，既降低了产品的成本又提高了产品的质量。

本品可广泛应用于火腿肠、台湾热狗、腊肠、亲亲肠、贡丸、肉丸、燕饺、狮子头及其他速冻食品与休闲食品、素食等。使用本产品的肉制品，其韧性、弹性、保湿性、咀嚼感等均有良好的改观，并可降低生产成本。建议用量为：细碎肉产品中可加入3-8的组织蛋白。素肉产品可适量