

食品级乳清蛋白粉 浓缩/分离乳清蛋白 规格齐全

产品名称	食品级乳清蛋白粉 浓缩/分离乳清蛋白 规格齐全
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	95.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 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

乳清蛋白（whey protein）被称为蛋白***，是从牛奶中提取的一种蛋白质，具有营养价值高、易消化吸收、含有多种活性成分等特点，是公认的人体优质蛋白质补充剂之一。

乳清蛋白质是指溶解分散在乳清中的蛋白，约占乳蛋白质的18%~20%，可分为热稳定和热不稳定乳清蛋白两部分。乳清液在pH=4.6~4.7时煮沸20min，发生沉淀的一类蛋白质是热不稳定的乳清蛋白，主要包括乳白蛋白和乳球蛋白；而不沉淀的蛋白质属于热稳定蛋白，这类蛋白约占乳清蛋白质的19%。在中性乳清中加饱和硫酸铵或饱和硫酸镁盐析出时，呈溶解状态而不析出的蛋白质为乳白蛋白，能析出而不呈溶解状态的则属于乳球蛋白。

在食品工业中，由于乳清蛋白具有很多独特的功能特性（如溶解性、持水性-吸水性、成胶性、粘性、弹性、搅打起泡性和乳化性等）合理利用这些功能特性能够使食品的品质大大改善,因此也得到了***的应用。

冷冻食品

如在冷饮冰淇淋生产中，它作为廉价的蛋白质来源，也可用于替代脱脂乳粉降低产品的成本。它良好的乳化性，对冰淇淋混合料体系的粘度、凝冻性非常有益，尤其在低脂产品中更可大幅度改良口感、质地，在gaoji冰淇淋中不仅是奶粉的优良替代品，而且赋予冰淇淋非常清新的乳香味。

焙烤食品

如面包、甜饼、曲奇等生产中可利用乳清蛋白，增大面包的体积，提高水分含量，使面包更加柔软，特

别是添加含钙量低的乳清浓缩蛋白，这一效果尤为突出。在蛋糕体系中，利用WPC代替鸡蛋，可以提高蛋白糊的硬度和粘度，因此就可以防止膨松剂产生的CO₂逸出。在曲奇和软质曲奇加工中，WPC除可作为鸡蛋的替代物外，它还用于改善全脂和低脂曲奇的颜色和咀嚼性，是一种非常经济的乳固体来源。

发酵乳制品

乳清蛋白还应用于酸奶等发酵乳制品的生产中，常用的低盐乳清蛋白不但不会影响发酵和风味，而且起到一个很好的作用，即在保质期内可以减缓酸奶的分层和乳清的析出。经过适当的热处理，强化WPC的酸奶具有更高的粘度和更好的持水性，还可以减少胃酸对益生菌和乳糖酶的破坏，增强肠道酶的活性。

肉类制品

添加乳清蛋白能促进肉中蛋白质与水结合，还能帮助肉类制品形成胶态和再成形。在火腿肠中加入含蛋白质10%以上的乳清溶液，能控制水分和脂肪的损失，防止在烹调时增加烹调后肉制品的重量和风味。在香肠中加入乳清蛋白可帮助其中脂肪乳化，防止脂肪分离和聚集。