

食品级酪蛋白酸钠 酪白酸钠生产营养强化剂乳化剂

产品名称	食品级酪蛋白酸钠 酪白酸钠生产营养强化剂乳化剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	85.00/千克
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

酪朊酸钠亦称酪蛋白酸钠、酪蛋白钠、酪酸钠或干酪素,是牛乳中主要蛋白质酪蛋白的钠盐,是一种安全无害的增稠剂和乳化剂,因为酪蛋白酸钠含有人体所需的各种氨基酸,营养价值很高,也可作为营养强化剂食用。其相对分子质量75000~375000。

它是用碱性物(如氢氧化钠)处理酪蛋白凝乳,将水不溶性的酪蛋白转变成可溶性形式所得到的一种白色或淡黄色颗粒或粉末。酪朊酸钠作为食品添加剂,又因其具有很好的乳化、增稠等作用,几乎广泛应用于所有的食品工业。

酪蛋白酸钠特性:

增稠性

酪朊酸钠系高分子蛋白质,其本身在水溶液中可有一定粘度,在工业生产中,依生产工艺的不同,可有低粘度、中粘度和高粘度酪朊酸钠之别。高粘度产品一般在6%~7%浓度以下时呈牛顿流体,即其粘度与剪切速率无关;而在此浓度以上时,则具有假塑性,即其粘度随剪切速率的增加而下降,且比假塑性随浓度的增加而增大。低粘度产品通常在浓度10%~12%以下时呈牛顿流体,在此浓度以上方具假塑性。影响酪朊酸钠粘度的因素很多,通常温度的影响较大。温度越高,粘度越低,其粘度的自然对数和*温度的倒数呈线性关系,即温度升高,粘度以自然对数级下降,某些盐类对酪朊酸钠粘度的影响也很大,如氯化钠、磷酸二氢钠等均可使其粘度显著增加。此外,酪朊酸钠和某些其它增稠剂如卡拉胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素等的配合,也可大大提高其增稠性能。其中卡拉胶的作用*,这种增效作用通常与温度、pH

值、金属离子等有关。

酪蛋白酸钠性状:

酪蛋白酸钠白色至淡黄色颗粒状,粉状或片状固体。无臭、无味或略有特异香气和味道。易溶于水,pH中性,水溶液加酸产生酪蛋白沉淀

酪蛋白酸钠性能;

酪蛋白酸钠因其分子中同时具有亲水基团和疏水基团,因而具有一定的乳化性。但其乳化性受一定的环境条件所影响,例如pH的变化即可明显影响其乳化性能。酪蛋白酸钠在等电点时的乳化能力最小,低于等电点时其乳化能力可增大,在碱性条件下其乳化能力较大,且随pH增高而加大。酪蛋白酸钠具有很好的起泡性,其起泡力随浓度增加而增大,当浓度在0.5%~0.8%的范围内,起泡力*。钠、钙等离子的存在可降低其起泡力,但可增加其泡沫稳定性

酪蛋白酸钠应用:

根据我国《食品添加剂食用卫生标准》(GB2760-1996)中规定:酪蛋白酸钠可按生产需要适量用于各类食品。酪蛋白酸钠可用于午餐肉、灌肠等肉制品,可以增加肉的结着力和持水性,改进肉制品质量,可以提高肉的利用率,降低生产成本。用于冰淇淋、人造奶油、酸乳饮料等乳制品中,作为增稠剂、乳化剂和稳定剂,可进一步提高制品的质量。酪蛋白酸钠还可用作高蛋白谷类食品、老人用食品、*食品、用食品等特殊食品的营养强化剂。

肉食品

酪蛋白酸钠在肉食品中的应用大致可分为3类: 肉糜类制品.如多种肉肠。碎肉制品,如碎牛羊肉、汉堡包。 未经剁碎的肉制品,如盐水火腿。具体应用时,由于考虑在肉肠的生产、加工过程中肌肉蛋白质同样具有乳化特性,故添加酪蛋白酸钠的目的,主要是,一方面节省用于乳化脂肪的肌肉蛋白质,使其进一步提高肉制品的感官和营养质量;另一方面则是增加利用动物的可食资源,如脂肪、皮、腱等组织。操作技术上,则既可在生产加工过程中直接添加,也可先将其与脂肪、水等预制成一定的乳化液再行添加。为扩大食物资源的利用,降低生产成本和保证产品质量,多采用预制乳化液的方法,而这又多用于肉糜类产品之中。

乳化液在肉糜类制品中的应用

上述乳化液主要应用于罐头午餐肉和肉肠等肉糜类产品的制作,它们均可在其原生产工艺的基础上将预制乳化液按一定比例(如占原料肉的5%~20%)在对原料肉进行斩拌时添加,由于所用乳化液配方和乳化液所占原料肉比例的不同,以及其它工艺配方等的差别,可分别制成高、中、低档不同的产品。通常,乳化液中肥肉和水的比例较高,且乳化液所占原料肉的比例也较高时,则产品的档次较低。值得注意的是,即使对低档产品而言,上述乳化液中脂肪和水的比例也不宜过高,乳化液所占原料肉的比例亦不宜过大,尤其还应按季节的不同有适当调整,如夏季天热,上述比例均应有所降低,否则产品弹性不够,口感差,且易渗油

。至于制品因添加大量脂肪、猪皮和水后,对其色泽、风味等的影响,则应适当添加一定的着色剂和香精等使之完善。

乳制品

酪氨酸钠本身即可认为是一种乳制品,将其应用于其它乳品,可进一步提高其它制品的质量。

冰淇淋

柔软、细腻的口感和良好的膨胀率对优质冰淇淋十分重要。在生产时,为了改善冰淇淋的口感和质构、避免乳固体含量低而造成粗糙和不稳定等,通常需要加入奶粉、炼乳等以增加蛋白质含量。但这些物质中的蛋白质含量并不够高,而乳糖含量却又偏高(如奶粉的蛋白质含量约28%,乳糖约36%)。若添加较多,由于乳糖的溶解度不高可使混合物料凝冻搅拌后在成品贮藏时产生结晶。造成冰淇淋质地粗糙,甚至有砂质感,如适当添加酪氨酸钠,则可因其蛋白质含量高(约90%)、起泡性又好,有助于改善冰淇淋的组织结构、提高搅打起泡性和膨胀率,再通过酪氨酸钠本身的乳化作用及与其它乳化剂并用的增效作用,可大大提高产品质量。

值得注意的是,在冰淇淋的生产中不能用酪氨酸钠全部取代奶粉和炼乳。这是因为单用酪氨酸钠制成的乳化液稳定性不够好,从而影响奶油在冰冻过程中的稳定性。通常以添加量0.5%~1%的效果较好,*能与其它乳化剂适当配合使用。

乳固体饮料

在乳固体饮料生产时通常易出现蛋白质含量低于国家标准8% (一般多为6—7%)和产品比体积小等问题。若多加奶粉、炼乳亦不理想,此时如适当添加酪氨酸钠,可使问题得到较好解决。

酸奶

生产酸奶时除应有一定的蛋白质含量外,还需有一定的胶凝性。适当添加酪氨酸钠,可增加其胶凝能力和提高硬度,使之口感更好,从而提高产品质量。此外,酪氨酸钠还可应用于羹和汤料、快餐、卤汁,可增加粘稠性,改善口感;用于饮料尤其是植物蛋白饮料,防止脂肪析出,提高稳定性以及饮料和果酒的澄清等。