

吉业升化工 现货供应 发泡蛋白粉 用于改善食品口味 可拆零

产品名称	吉业升化工 现货供应 发泡蛋白粉 用于改善食品口味 可拆零
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	产品级别:工业级 最小起订量:1公斤 产地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室
联系电话	13545274181

产品详情

发泡蛋白粉

【产品名称】大米蛋白粉 大米发泡蛋白粉

【英文名称】Rice protein

【提取部位】大米

【主要成分】清蛋白、球蛋白、醇溶性蛋白和谷蛋白。

【外观】白色粉末

二、【产品理化指标】

外观：粉末疏松、无结块，无肉眼可见杂质。

颜色：具有该产品固有的色泽，且均匀一致

溶解度： 98%

粒度：80-120目

水分： 6%

包装方式：20kg/25kg纸箱用途包括：发泡蛋白粉食品工业：发泡蛋白粉广泛应用于乳制品、肉制品、烘焙食品、面制品、调味品等食品加工中，可以提高产品的发泡性能，使食品更加松软、细腻，改善口感。

营养补充：发泡蛋白粉具有高蛋白质含量，可以作为营养补充剂

工业制造：在一些工业制造领域，如石油、化工、农业等，发泡蛋白粉也有一定的应用。