

食品级酪蛋白酸钠 食品饮料肉制品中使用稳定剂乳化剂 酪朊酸钠

产品名称	食品级酪蛋白酸钠 食品饮料肉制品中使用稳定剂乳化剂 酪朊酸钠
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26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

欢迎光临江苏东聚生物科技有限公司！我们荣幸向您介绍我们的最新产品：食品级酪蛋白酸钠稳定剂乳化剂，用于食品饮料和肉制品的酪朊酸钠。这是一种营养强化剂，含量高达99%，可以为您的产品提供出色的稳定性和乳化性。

作为一家专业的生物科技公司，我们一直致力于提供高质量的产品，满足客户的需求。我们精心研发的食品级酪蛋白酸钠稳定剂乳化剂经过严格的质量检测和临床试验，确保成分的纯度和安全性。我们采用先进的生产工艺和设备，保证产品的稳定性和质量一致性。

酪朊酸钠亦称酪蛋白酸钠或酪蛋白钠,是酪蛋白和钠的加成化合物。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,安全性高,shijiegeguo普遍许可使用,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。中国食品添加剂使用卫生标准规定,酪朊酸钠可按正常生产需要用于各类食品之中,需要量日益增加。由于人们对酪朊酸钠功能特性的广泛深入研究,更进一步扩大了其在诸如食品、皮革、造纸和烟草等领域的应用。

增稠性

酪朊酸钠系高分子蛋白质,其本身在水溶液中有粘度,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,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。

乳化性

酪朊酸钠因其分子中分别具有亲水基团和疏水基团,因而具有乳化性。这可受环境条件所影响,例如pH的变化即可明显影响其乳化性能,酪朊酸钠在等电点时的乳化力较小,低于等电点时其乳化力可增大,而在碱性条件下其乳化力较大,且随pH增高而加大。值得特别注意的是由于酪朊酸钠很耐热,在特定的pH条件下对其进行热处理时可大大提高乳化力。前述酪朊酸钠和卡拉胶的适当配合,除增加粘稠性外,也可大大增加其乳化力。许多其它乳化剂与酪朊酸钠的配合也可有增强乳化的作用。通常,应用酪朊酸钠制成的乳化剂,其稳定性比乳清蛋白、大豆蛋白等所制备的乳化剂更好。

起泡性

酪朊酸钠具有很好的起泡性,这可广泛应用于冰淇淋等冷食之中,用以改善其质地和口感。

热稳定性

酪朊酸钠另一个特点是具有很好的热稳定性,大多蛋白质分子如鸡蛋、大豆蛋白均由一疏水基团和一个亲水基团相互连接,易受热变性,而酪朊酸钠乳状液能在120℃高温也不会破坏其稳定性及功能性,这主要是因为酪朊酸钠能在脂肪球表面形成1 μ m的强韧亲水蛋白膜,此膜不会随变性收缩导致乳化体系的破坏。

界面特性

食品级酪朊酸钠稳定剂乳化剂可以广泛应用于食品饮料和肉制品的制造过程中。它具有出色的乳化性能,能够使油水混合物更稳定,并提高产品的质地和口感。它还具有良好的稳定性,可以延长产品的保质期,避免产品变质。高含量的酪朊酸钠能够为产品提供丰富的营养,强化产品的营养价值,满足人们对健康饮食的需求。

除了以上优点,我们的食品级酪朊酸钠稳定剂乳化剂还具有以下特点:

出色的溶解性和稳定性,能够在不同制作条件下保持产品的稳定性

无味无色,不会对产品的原有口感和风味造成影响

抗氧化能力强,可以有效保护产品中的脂肪和维生素不被氧化破坏

与其他食品添加剂兼容性好,可以与其他添加剂进行配合使用,增加产品的功能性

用途:乳化剂;稳定剂和蛋白质强化剂。并有增粘、粘结、发泡、持泡等作用。因其为水溶性,用途比酪蛋白广。可用于冰淇淋,肉类及水产肉糜制品,饼干、面包、面条类等谷物制品。香肠中使用0.2%~0.5%,可使脂肪分布均匀,增强肉的粘结性。用于鱼糕可增强弹性。冰淇淋中添加0.2%~0.3%,使产品中气泡稳定、防止反砂及收缩。

【产品用途】

- 1.可用于肉类及水产肉糜制品、冰淇淋、饼干、面包、面条等谷物制品。
- 2.在香肠中使用可使脂肪分布均匀,增强肉的粘结性。用于鱼糕可增强弹性。香肠中用量为0.2%—0.3%。
- 3.在冰淇淋中使用能使制品中气泡稳定,防止反砂和收缩。在面包中使用可起增强作用。

4.在面包、饼干、面类中用量为0.2%—0.5%。

5.在西式糕点、炸面圈、巧克力中用量为0.59%—5.0%;在奶油乳饮料中用量为0.2%—0.39%。

6.此外还可用于其他乳制品、蛋制品等。

使用量:面包、饼干、面类为0.2%~0.5%;西式糕点、炸面圈、巧克力为0.5%~5.0%;奶油、乳饮料为0.2%~0.3%。限量:1.GB2760-96:各类食品,GMP。 2.FAO/WHO(1984):酪农干酪30g/kg。

购买我们的食品级酪蛋白酸钠稳定剂乳化剂，您将获得yiliu的产品和优质的服务。我们的产品价格为每千克85元，能够满足您的生产需求。我们提供灵活的购买方式和快速的交付服务，让您能够及时获取所需产品。如果您对我们的产品有任何疑问或需要进一步了解，请随时与我们联系，我们将竭诚为您提供帮助。

江苏东聚生物科技有限公司期待与您的合作，共同为食品饮料和肉制品行业的发展贡献力量！