

酪蛋白 食品级 华羚干酪素 乳酪素增稠剂用于食品饮料

产品名称	酪蛋白 食品级 华羚干酪素 乳酪素增稠剂用于食品饮料
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	80.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 有效物质含量: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

尊敬的客户，我们是江苏东聚生物科技有限公司，致力于提供优质的食品及饮料原料。我们很荣幸向您介绍我们的最新产品——酪蛋白食品级华羚干酪素乳酪素增稠剂。

【产品名称】:酪蛋白

【简称】:CS

【别名】:干酪素、酪朊、乳酪素、奶酪素、酪素、酪胶 【英文】:Caseins 【CAS号】:9000-71-9

淡黄色粉末。无臭,无味或有轻微香气滋味。不溶于水和醇。溶于碱液而成酪蛋白酸盐。

乳酸干酪素是利用新生物技术制成的天然牦牛乳酪蛋白提纯物,是一种具有高蛋白、高营养的食品添加剂色泽

生产方法

(1)新鲜牛奶脱脂,加酸(乳酸、乙酸、盐酸或硫酸),将pH调至4.6,使干酪素微胶粒失去电荷而凝固沉淀。用这种方法得到的干酪素称为酸酪蛋白,加酸的种类不同得到的酸酪蛋白却几乎毫无区别。酸酪蛋白是白色至淡黄色粉末或颗粒,稍有奶臭和酸味。在水中只是溶胀,若加入氨;碱及其盐时,则可分散溶解于水中。可溶于强酸;二乙醇胺;吗啉;尿素;甲酰胺;热苯酚和土耳其红油。

(2)将牛奶与粗制凝乳酶作用,形成凝固沉淀物,称为粗制凝乳酶酪蛋白,呈白色粒状,几乎无味无臭,加热灼烧

会产生特有的臭味。凝乳酶酪蛋白比酸酪蛋白的灰分含量高。

1. 调制乳;风味发酵乳 1.6g/KG

2. 粮食和粮食制品,包括大米、面粉、杂粮、淀粉等(06.01及07.0涉及品种除外) 1.6g/kg

3. 婴幼儿配方食品;婴幼儿辅助食品 3.0g/kg

4. 饮料类(14.01涉及品种除外) 1.6g/kg(固体饮料按冲调倍数增加使用量)

1. 级别：食品级

我们的酪蛋白素乳酪素增稠剂是食品级别的产品，严格按照食品安全标准制造。我们非常重视产品的质量控制和安全性，以确保您使用的是高品质的食品配料。

2. 用途：增稠剂

我们的华羚干酪素可以作为增稠剂，为您的食品和饮料提供优质的稠度和质感。不论是酸奶、冰淇淋、奶昔还是酸奶饮料，我们的乳酪素增稠剂都能满足您对食品口感的要求。

3. 有效物质含量：99

我们的乳酪素增稠剂有效物质含量达到99，确保您使用的产品纯度高，稳定性强。我们通过先进的生产工艺和严格的质量控制，确保每一批产品的一致性和稳定性，让您的产品在市场上脱颖而出。

除了以上几点，我们还有许多您可能忽略的细节和知识需要了解：

我们的华羚干酪素乳酪素增稠剂是针对乳制品的专业配料。我们经过多年的研发和实验，为您提供zuijia的增稠效果。

我们的产品具有良好的热稳定性，可以适应不同的工艺和温度要求。

我们的乳酪素增稠剂在乳制品中能够增加乳液的黏稠度，改善产品的风味和口感。

我们的华羚干酪素乳酪素增稠剂还具有抗氧化性能，可以延长产品的保质期。

，我们的酪蛋白食品级华羚干酪素乳酪素增稠剂不仅具有食品级别的质量保证，还能为您的产品提供优质的增稠效果和口感改善。无论您是食品加工行业的从业者，还是食品爱好者，我们都有信心满足您的需求。

请您放心购买我们的产品。如有任何疑问或需要进一步咨询，请随时与我们联系。我们期待与您合作，共创美味佳肴。