

# 蛋白粉，蛋白高，脱腥灭菌好！

产品名称	蛋白粉，蛋白高，脱腥灭菌好！
公司名称	安阳市奇天生物技术有限公司
价格	5500.00/吨
规格参数	原产地:安阳 商品条形码:20101010 品牌:奇天
公司地址	高新区海河大道东段生化园2号楼303房间
联系电话	86 0372 3683158/2983218 13937281993

## 产品详情

原产地	安阳	商品条形码	20101010
品牌	奇天	卫生许可证	410501-000103
产品标准号	GB22496-2008	净重	25公斤/袋(g)
原料与配料	大豆	保质期	360(天)
生产厂家	安阳市奇天生物技术有限公司	储藏方法	阴凉干燥处
生产日期	2010	售卖方式	包装
特产	是		

1、大豆蛋白粉在肉制品中的主要作用是作为品质改良的乳化剂，它具有独特的乳化性、稳定性、持水性、保油性和粘性。同时，它还具有强化、提高食品营养价值的作用。大豆蛋白粉形成的亲水、疏水基团使水、油在乳化液中形成稳定的分散、均匀体系，阻止了油、水微滴的凝聚，防止了成品之后油脂或水分的析出，从而改善了制品的口感和结构。保持制品组织细腻、湿润、切片性良好，提高制品的营养价值。

2、在西式火腿的加工过程中，肌肉的完整性受到破坏，通过注射含有分离大豆蛋白的盐水来保持成品中肌肉组织的完整性，并且能保持火腿良好的口感。

### 2.冷食专用大豆蛋白粉

冷食专用大豆蛋白粉颜色乳白、粒度细(300目)、蛋白含量高、发泡乳化性好，豆腥味低，适合于各种冰淇淋、雪糕制品。

#### 应用原理：

一方面，用价格较为便宜的大豆蛋白粉替代部分奶粉生产冰淇淋，得到的产品能保持原有风味和营养价值，同时大大降低生产成本。另一方面，可以用大豆蛋白粉开发特殊冰激淋品种：如豆香风味冰淇淋、

低胆固醇冰淇淋等。

如开发豆香风味品种或低胆固醇品种冰淇淋，用量可自行调整。

使用方法：

直接代替奶粉使用，工艺上不需调整。

### 3.保健品专用蛋白粉

保健品用蛋白粉，含人体必需的各种氨基酸、大豆膳食纤维、功能性低聚糖以及异黄酮等，具备良好的加工性能，可作为保健因子添加到各种保健品中，同时也可以作为保健品的载体使用。

应用原理：

1、美国食品和药物管理局（fda）正式认可大豆蛋白为保健食品或保健食品原料，具有降低胆固醇功效，可以根据需要不限量使用。

建议添加量：

作为保健因子添加>10%；用作载体：不限

### 4.固体饮料专用蛋白粉

固体饮料专用蛋白粉生产中，充分考虑冲调性指针，因此产品冲调性优良，可直接生产豆奶粉或添加到营养麦片、咖啡伴侣、配制豆奶粉、花生奶粉、可可奶粉、核桃奶粉、果汁奶粉等各种固体饮料及奶制品中。

具体产品有：全脂粉、脱脂粉、固体饮料分离蛋白。

应用原理：在饮料中强调冲调性，冲调性包括溶解性和分散性。一般而言，除非进行改性处理，大豆蛋白的溶解性较差，分散性也不是很好，另外，粒度会影响到分散性，粒度过细会造成分散性下降。

### 4.面制品专用大豆蛋白粉

公司对面制品的特性和加工性能，开发出系列面制品专用大豆蛋白粉

应用原理：

1.大豆蛋白与小麦蛋白混合，可起到氨基酸互补的作用，营养价值提高，同时产品的蛋白质含量也得到提高；

2.大豆蛋白的吸水性较好，可增加产品出品率，保持产品新鲜柔软，防止老化，延长货架期；

3.面制品专用大豆蛋白粉可与面筋形成更好的网络，产品体积增大；

4.活性大豆蛋白粉含有脂肪氧化酶，对面制品具有漂白作用；

### 6.乳制品系列蛋白

乳制品系列蛋白主要包括三种：乳粉用蛋白粉、液体乳蛋白粉、乳制品分离蛋白。

大豆蛋白在乳制品中的应用，尤其是在液体乳制品以及酸奶中，目前国内的大豆蛋白产品都不过关，表现在容易出现沉淀、乳化性不好等。公司为乳制品量身定造专用大豆粉，产品已经能够满足乳制品使用要求。

分离大豆蛋白具有与脱脂奶粉相似的功能特性，乳品中可用以代替部分奶粉，例如在冰淇淋、糖果、咖啡乳等许多食品中，都可用分离蛋白代替部分奶粉，发挥其乳化性、起泡性、粘稠性等各种功能特！