

吉业升化工 9005-43-0 酪蛋白酸钙 增粘性、乳化性 起泡 提供样品

产品名称	吉业升化工 9005-43-0 酪蛋白酸钙 增粘性、乳化性 起泡 提供样品
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	5.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 规格:一级品 发货时间:下单当日或次日
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村
联系电话	15927120776 15927120776

产品详情

酪蛋白酸钙为离子钙，酪蛋白酸钙自身具有如增稠性、增粘性、乳化性、起泡性等，使其可添加到食品中。

酪蛋白酸钙是由牛奶中的酪蛋白与可溶性钙盐或碱性钙加成反应制得的。酪蛋白酸钙的乳化性、稳定性、易成膜性等优良特性使其广泛应用于食品工业中，用酪蛋白酸钙制备的食膜具有无气味、柔软和透明的特点。酪蛋白酸钙是chuntianran、无任何毒副作用的食品添加剂，是由牛奶中的酪蛋白与可溶性钙盐或碱性钙加成反应制得的。它是一种很好的补钙品和蛋白补充源。酪蛋白酸钙的乳化性、稳定性、易成膜性等优良特性使其广泛应用于食品工业中，用酪蛋白酸钙制备的食膜具有无气味、无滋味、柔软和透明的特点。

主要应用于营养饮料、面包制作、奶酪和酸乳酪食品等