

吉业升化工 酪蛋白酸钠 食品添加剂 9005-46-3 送货上门

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 吉业升化工 酪蛋白酸钠 食品添加剂 9005-46-3 送货上门 |
| 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 | 级别:优级品 运输:物流快递 储存:避光阴凉 |
| 公司地址 | 盘龙城区经济开发区叶店村 |
| 联系电话 | 15377056467 15377056467 |

产品详情

中文名酪蛋白酸钠

英文名Casein Sodium

别名干酪素钠

酪朊酸钠

酪蛋白酸钠

CAS9005-46-3

EINECS618-419-8

溶解度H₂O: 可溶物50mg/mL, III级, 浅黄色

物化性质: 白色至浅黄色微粒或粉末, 几乎无臭无味, 略带乳香味。热稳定性比其他蛋白质好, 94 加热10s或121 加热5s不凝固。可溶于水(有时发生混浊), 水溶液pH值为7.0左右,

性质:

- 外观: 酪蛋白酸钠通常为白色至浅黄色的结晶粉末。

- 溶解性: 它可溶于水, 但不溶于乙醇和氯仿。

- pH: 酪蛋白酸钠的水溶液呈酸性, 在pH 4.6左右时会沉淀。

用途：

- 食品工业：酪蛋白酸钠可用于制作乳制品、奶酪、冰淇淋等，具有增稠、乳化和稳定性的作用。

- 化妆品：酪蛋白酸钠也可用作化妆品中的稳定剂和乳化剂。酪蛋白酸钠在工业上主要用作食品添加剂，它可以用作乳化剂、分散剂、稳定剂、发泡剂等，应用于乳制品、冷冻食品、肉制品、饼干、蛋糕等食品加工中。

此外，酪蛋白酸钠还可以作为水溶性乳化剂，降低油-水界面的张力，在油-水-乳化剂界面中形成平衡、稳定乳状液，增进脂肪和水的保持力，防止水收缩，并有助于食品加工时各成分的均匀分布，进一步改善食品质地和口感。

此外，酪蛋白酸钠还具有很好的乳化、增稠等作用，几乎广泛应用于所有的食品工业。酪蛋白酸钠作为水溶性乳化剂，主要是降低油-水界面的张力，在油-水-乳化剂界面中形成平衡、稳定乳状液，还可以增进脂肪和水的保持力，防止水收缩，并有助于食品加工时各成分的均匀分布，从而进一步改善食品质地和口感。

酪蛋白酸钠具有相对分子质量大、黏度强等特点，其溶液在酸性条件下可以发生凝聚沉淀，形成凝胶。因此，酪蛋白酸钠在食品工业中可作为增稠剂、稳定剂、胶凝剂等。