

巴氏杀菌蛋白液加工 马鞍山巴氏杀菌蛋白液 合肥蛋总管

产品名称	巴氏杀菌蛋白液加工 马鞍山巴氏杀菌蛋白液 合肥蛋总管
公司名称	合肥蛋总管蛋业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	安徽省合肥市金蓉路8号
联系电话	13671907599 13671907599

产品详情

高温热处理会导致热敏蛋白聚集，增加表观粘度。水浴加热处理的样品表观粘度从60 的0.325 Pa·s增加为68 的1.654 Pa·s，卵白蛋白发生聚集。而磁感应加热中，表观粘度从60 的0.109 Pa·s增加为68 的0.181 Pa·s，与新鲜全蛋液的粘度相似。然而蛋白液不含脂肪，也就没有胆固醇，是蛋白质食品，在保障个人健康饮食的情况下蛋白的摄取量不像蛋黄那样受限。当蛋清pH为9时，巴氏杀菌蛋白液价格，加热到56.7 ~ 57.2 则黏度增加；加热到60 时迅速凝固变性。可见，对蛋清加热灭菌时要考虑流速、蛋清黏度、加热温度和时间及添加剂的影响。

将去壳后的液体鸡蛋经一个蛋白和蛋黄分离机分为蛋白和蛋黄两部分，分别存储在相应的存储器中。巴氏杀菌采用较低温（60~82 ）对食品进行热处理，微生物从而延长货架期。然而，传统加热会在食品原料中产生较大的温度差，样品受热不均匀，长时间处理对食品外观色泽、口感和营养成分产生不良影响。对于易腐和热敏性食品，如全蛋液（LWE），温度的升高会影响蛋液营养成分和功能特性。在蛋白液中加入，使其在蛋白液中浓度达到0.0875%，巴氏杀菌蛋白液供应，保持3.5 min以上。随后加热至规定温度（51.7 ~ 53.3 ），保持2 min，马鞍山巴氏杀菌蛋白液，促进杀菌作用，然后冷却蛋清，巴氏杀菌蛋白液加工，再向蛋白液中加入酶分解残留的。

然而，在生产加工过程中，全蛋液易受微生物污染，影响其品质和货架期。沙门氏菌是一

种较为常见的致病菌，蛋制品中沙门氏菌检出率。在两个活塞泵的作用下，加热杀菌完后的蛋白和蛋黄分别被输送到各自相应的止回阀当中，蛋白止回阀直接将蛋白输送到保温器中，而蛋黄止回阀中的蛋黄经喷射器将其喷射到保温器中的蛋白当中。全蛋液具有凝固，起泡和乳化等特性。高温水浴加热（68 °C处理60 s）会降低其起泡能力，蛋白质发生聚集。磁感应加热处理，全蛋液起泡能力无明显变化。

巴氏杀菌蛋白液加工-马鞍山巴氏杀菌蛋白液-合肥蛋总管由合肥蛋总管蛋业有限公司提供。合肥蛋总管蛋业有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！