

蛋总管|现货供应 巴氏杀菌蛋白液厂 扬州巴氏杀菌蛋白液

产品名称	蛋总管 现货供应 巴氏杀菌蛋白液厂 扬州巴氏杀菌蛋白液
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

蛋白液在正常pH下，加热到51.7 ~ 53.3 ，保持1.5 min，扬州巴氏杀菌蛋白液，使蛋内固有的酶失活，加入足量浓度为10%的在51.7 ~ 53.3 下反应2 min，然后冷却蛋白液，加入酶分解残留的。各国的杀菌条件虽不同，但大多国家全蛋液的标准是杂菌数5000 ~ 10000个 / g以下，大肠菌群阴性/0.1g，沙门氏菌阴性 / 20 ~ 50 g。磁感应快速均匀加热对全蛋液蛋白质的热损伤较小，起泡特性不受影响。

磁感应加热处理的样品具有更小的粒径，在热处理过程中更有效地避免全蛋液蛋白发生聚集。磁感应加热处理的全蛋液的热特性、流变特性、蛋白粒径分布、起泡和乳化性能与新鲜蛋液相似，磁感应加热更快速均匀。各国的杀菌条件虽不同，冷冻巴氏杀菌蛋白液，但大多国家全蛋液的标准是杂菌数5000 ~ 10000个 / g以下，大肠菌群阴性/0.1g，沙门氏菌阴性 / 20 ~ 50 g。

在蛋白液中加，使其在蛋白液中浓度达到0.0875%，保持3.5 min以上。随后加热至规定温度（51.7 ~ 53.3 ），保持2 min，促进杀菌作用，然后冷却蛋清，巴氏杀菌蛋白液价格，再向蛋白液中加酶分解残留的。都说鸡蛋的蛋白很健康，加工而成的蛋白液也同样受到欢迎。主要原因是蛋黄每周健康饮食是要定量的，而蛋白着不这么受限，主要是每天摄取不该超过300毫克胆固醇。然而蛋白液不含脂肪，巴氏杀菌蛋白液厂，也就没有胆固醇，是天然蛋白质食品，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。

蛋总管|现货供应(图)-巴氏杀菌蛋白液厂-扬州巴氏杀菌蛋白液由合肥蛋总管蛋业有限公司提供。“蛋白液/粉,蛋黄液/粉,全蛋液/粉,咸蛋黄粉/酱,保洁蛋”选择合肥蛋总管蛋业有限公司,公司位于:安徽省合肥市金蓉路8号,多年来,合肥蛋总管坚持为客户提供好的服务,联系人:袁经理。欢迎广大新老客户来电,来函,亲临指导,洽谈业务。合肥蛋总管期待成为您的长期合作伙伴!