

## 巴氏杀菌蛋白液 西安巴氏杀菌蛋白液 蛋总管|现货供应

产品名称	巴氏杀菌蛋白液 西安巴氏杀菌蛋白液 蛋总管 现货供应
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

当蛋清pH为9时，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。?巴氏杀菌的全蛋液有经搅拌均匀的和不经搅拌的普通全蛋液，也有加糖、盐等添加剂的特殊用途的全蛋液，其巴氏杀菌条件各不相同。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。

与传统巴氏杀菌相比，磁感应加热温度曲线呈线性，无滞后现象，巴氏杀菌蛋白液加工方法，加热更具均匀性。通过水浴热传导的巴氏杀菌中，巴氏杀菌蛋白液验收标准，温度从60 °C（蛋清蛋白的变性温度）升高到68 °C（巴氏灭菌温度）的时间为110 s，较感应加热多出20 s。磁感应加热具有，安全和的加热调控等特点。交变电流在铜线圈中产生交变磁场。在交变磁场下，西安巴氏杀菌蛋白液，磁性纳米颗粒产生的磁滞损耗、奈尔弛豫和布朗弛豫协同作用将电磁能转化为热能，感应加热系统是食品工业热处理的一种新方法。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。

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。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，再向蛋白液中加酶分解残留的。当蛋清pH为9时，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。

巴氏杀菌蛋白液价格-西安巴氏杀菌蛋白液-蛋总管|现货供应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是一家从事“蛋白液/粉,蛋黄液/粉,全蛋液/粉,咸蛋黄粉/酱,保洁蛋”的公司。自成立以来，我们坚持以“诚信为本，稳健经营”的方针，勇于参与市场的良性竞争，使“蛋总管”品牌拥有良好口碑。我们坚持“服务至上，用户至上”的原则，使合肥蛋总管在禽蛋中赢得了客户的信任，树立了良好的企业形象。 特别说明：本信息的图片和资料仅供参考，欢迎联系我们索取准确的资料，谢谢！