

[蛋糕新选择]拒绝植脂奶油，天然乳脂奶油就选血浆蛋白替代

产品名称	[蛋糕新选择]拒绝植脂奶油，天然乳脂奶油就选血浆蛋白替代
公司名称	桂林海源生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	品名:血浆蛋白粉 用途:食品添加 产地/厂家:桂林海源生物
公司地址	灵川县定江镇龙福小区
联系电话	0773-2561789 18577327719

产品详情

喷雾干燥血浆蛋白粉

产品信息：重量：20公斤/袋 保质期：12月 原料：新鲜猪血 产地：

桂林主要指标：粗蛋白 75% 水分 9%灰分 10%

新鲜 33mg/100g形状气味：粉末状；乳白色；肉香味

猪血素有“液体肉”之称，猪血浆含有约200多种蛋白质和酶及维生素等营养物质，具有很高的营养价值。血浆蛋白粉就是将占全血55%的血浆分离、提纯、喷雾干燥而制成的乳白色粉末状产品。

我国的肉制品多以低档产品为主，为使肉食原料生产出定型的优质肉制品，满足消费者对高档肉制品的追求，可以考虑将血浆蛋白作为一种新型添加剂用于肉制品的加工中。血浆蛋白添加到肉制品中，不仅可以提高其持水力，还能够改善其质构，提高其质量和营养价值。此外，通过对血浆蛋白的乳化性和持水力进行分析，血浆蛋白粉可广泛应用于糕点、火腿肠、面包、饼干等食品工业。

血浆蛋白粉不仅蛋白质含量高，氨基酸平衡，而且更重要的是在于其为功能性蛋白。其主要由3部分组成：低分子肽，免疫蛋白组成的球蛋白和清蛋白。其中起主要作用的是免疫球蛋白和清蛋白两部分。优质血浆蛋白粉的蛋白质含量在75%以上，脂肪含量在2%以上，灰分含量在9%，对血浆蛋白粉的氨基酸组成进行分析，表明该制品含有18种人体需要的氨基酸成分，其中8种人体必需氨基酸俱全。测得氨基酸总量为69.72g/100g，8种必需氨基酸量为29.32g/100g。必需氨基酸占总氨基酸42.1%。赖氨酸、色氨酸和苏氨酸等必需氨基酸的含量较高，血浆蛋白粉还含有丰富的矿物质，其中磷含量为1.78%，铁的含量达78mg/kg。此外血浆蛋白粉中含有丰富的白蛋白、营养结合蛋白以及免疫球蛋白等功能性蛋白，其中免疫球蛋白含量达22%，这些免疫球蛋白多数具有生物学特性，血浆蛋白粉还含有大量的生长因子、干扰素、激素、溶菌酶等其他免疫物质。基于以上优点目前血浆蛋白粉广泛作为一种高蛋白、高能量、高矿物质的添加剂。

血浆是由各种蛋白质组成的，主要是白蛋白和球蛋白，它们能做效力高的乳化剂。对肉制品极为重要的是血浆蛋白质，它具有加热形成凝胶体的性能，变性作用。血浆蛋白质经过聚合反应，这可能由

于胺—凌酸冷凝的影响而生成凝胶状体。凝胶体会滞留脂肪和水分，当肉制品热处理时，肉蛋白质收缩，水分和脂肪从肉蛋白质基质中释出。要形成胶状体至少要加热到75℃，并进一步加热到95℃，即可增强肉的乳化剂，乳化剂的稳定性是随着条件而改变的。同时还表现随着加大补充血浆蛋白质以取代肉蛋白质，而使乳化剂的稳定性直线上升。在面制品中，随着血浆蛋白浓度的升高，乳化性逐渐增大。这是由于蛋白质浓度增加可增加界面膜厚度同时也增加了外相粘度，有利于增加乳化能力，维持乳状液的稳定。即使在血浆蛋白浓度较低时也能维持较高的乳化性。

血浆蛋白（bp）和鸡蛋清蛋白（ew）的发泡性和泡沫稳定性基本相似。实验表明4%的血浆蛋白的发泡性最大。4%血浆蛋白和4%蛋清蛋白在pH6时发泡性最大，pH7时发泡性降低。2%的血浆蛋白和血清蛋白在pH5时发泡性最低，在pH6和pH8时，有四个高点蛋清蛋白在等电点附近起泡性较差。在酸性和碱性一定范围内，起泡性较大。在pH 10时，起泡性降低，这可能是因为碱性较强条件下，发泡性主要受蛋白质所带电荷和表面结构影响，而浓度的影响较为次要。但是在碱性条件下，蛋清蛋白的泡沫稳定性明显好于血浆蛋白。在pH5时血浆蛋白和蛋清蛋白的泡沫稳定性最大，pH6时最低，pH6以后变化不大。

血浆蛋白中含有丰富的纤维蛋白原，它属于一种天然的成分，在加工过程中不需要加热就能将新鲜的肉块粘合起来，具有使低档次的原料变成高价值的作用。通过粘合，使得肉块大小一致，在加工过程中易于操作。通过试验使用浓缩纤维蛋白原对各种碎肉进行冷粘合，然后比较它们的煎煮损失和蒸煮损失，表明添加浓缩纤维蛋白减少熟制损失具有很重要的作用。其煎煮损失大约从49%降到31%，而蒸煮损失大约从30%降到22%。几种碎肉用纤维蛋白原经低温粘合后，平衡比较，其熟制损失相差不大，即低温粘合对几种碎肉的粘合起较大的作用，但差别不大。因此，从经济效益看，添加浓缩纤维蛋白原的肉品，熟制损失小，多汁，因而口感自然比较好。这不仅提高原料经济效益，而且很大程度上改进了产品的质量。在生产试验上是可行的。

血浆蛋白具有显著改善乳化肠表面性状的效果，添加2%和6%的猪血浆蛋白，使得乳化肠的表面更加光滑。实验表明，（1）在猪肉糜中添加2%~6%的猪血浆蛋白可以显著降低乳化肠的蒸煮损失，并以6%的血浆蛋白效果最佳，由此可以提高产品的出品率。（2）添加2%~6%的猪血浆蛋白可以显著提高猪肉凝胶的硬度、弹性、咀嚼度、回复性和剪切力，改善肉糜凝胶的质构特性。（3）添加猪血浆蛋白虽可改善猪肉乳化肠的表面光滑性，同时引起肉肠色泽的显著变化。例如，随着血浆蛋白粉添加量的增加，pms的蒸煮损失率依次显著降低，其原因可能有两个方面：一是血浆蛋白能够在肉糜凝胶中形成较强、规则的三维网络结构，从而增强肉凝胶的保水能力；二是血浆蛋白本身具有束缚凝胶中水分的能力，可降低水分损失，表现为较小的蒸煮损失率。

用血浆蛋白代替鸡蛋应用于蛋糕中，蛋糕的比容增大，改善了蛋糕的感官品质，这与血浆蛋白具有良好的发泡性和乳化性有关。蛋糕保存失水率随存放天数的增加，失水率逐渐增大，邵秀芝等实验表明[11]，添加血浆蛋白的蛋糕的失水率比普通蛋糕的失水率要低得多，说明血浆蛋白具有一定的保水性，使蛋糕保持柔软。提高蛋糕在贮藏期的保水性、柔软度和新鲜度。

国外畜禽血液利用的历史比较长，已经获得许多成功。主要用于食品、饲料、林化工业、肥料、制药、葡萄酒等工业。德国、英国、法国、比利时将猪血浆蛋白主要用于饲料。德国和比利时还大量进口血浆粉，作为食品粘结剂和乳化剂。瑞典、丹麦把血浆蛋白用于肉制品中，保加利亚用血浆蛋白生产酸乳酪，原苏联还利用血浆作饺子馅。日本将血浆粉代替肉作为香肠原料。美国从牛血浆蛋白中制作血纤维组织制品。很久以来我国对血液的认识与利用是脱节的，即有足够的认识，但没有充分的利用。20世纪70年代以前利用量很少，主要作为食用，加工成传统血豆腐、血肠，另有极少部分用作饲用血粉，绝大部分血液作为废弃物放掉。70年代末期和80年代初期，国家开始重视血液的综合利用，对其作为重点课题进行攻关，相继开发研究出一些血液的产品。近几年来血浆蛋白的利用取得很大进展，使血浆蛋白利用的经济效益和社会效益大幅度提高。尤其是作为畜禽饲料已达到了国际先进水平。随着技术的提高，在国内血浆蛋白应用的领域将会更加广泛，在食品工业中的应用也会有更广阔的空间。

产品展示

公司大门

企业资质完整

本产品的品名是血浆蛋白粉，用途是食品添加，产地/厂家是桂林海源生物