

发泡蛋白食品添加剂 食品乳化剂

产品名称	发泡蛋白食品添加剂 食品乳化剂
公司名称	上海百奥特植物蛋白科技有限公司
价格	20.00/公斤
规格参数	型号:PP-80 类别:食品乳化剂 品牌:百奥特
公司地址	中国 上海市金山区 上海市金山亭林开发区
联系电话	86 21 54296880 13482014265

产品详情

型号	PP-80	类别	食品乳化剂
品牌	百奥特	有效物质含量	80(%)
主要用途	糖果	CAS	食品添加剂、蛋白

百奥特发泡蛋白系列

【产品简介】

百奥特发泡蛋白系列是以脱脂的植物蛋白（大豆蛋白、花生蛋白等）为原料，通过现代生物工程工艺主要是酶解工艺制成的具有很强的发泡性和泡沫稳定性的食品用发泡剂，可广泛应用于蛋糕、西点、糖果和饮料中，赋予食品疏松的结构和良好的口感。

一般说来，天然的大分子植物蛋白因其含有特定的亲水、亲油基团都具有一定的起泡性，但是其起泡性和泡沫稳定性与食品工艺要求还有一定差距，主要原因是天然蛋白分子量太大，分子链长而复杂，HLB值偏低，一般认为HLB在12最好，所以一般采用水解法将大分子蛋白降解到多肽和氨基酸状态，提高发泡性和泡沫稳定性。传统发泡蛋白的生产采用酸、碱法水解，这种方法的优点是水解速度快、成本低，但过程不易控制，同时中和产品含盐高，质量一般。进入21世纪以来，由于酶工程的发展和人们多发泡蛋白的要求增加，酶法水解或酸酶法复合水解生产发泡蛋白已逐渐代替酸碱法工艺。

百奥特发泡蛋白系列产品有大豆发泡分离蛋白、大豆发泡浓缩蛋白、大豆蛋白发泡粉，花生发泡浓缩蛋白、花生发泡蛋白等。

【质量指标】

项目	发泡蛋白粉	发泡浓缩蛋白	发泡分离蛋白
蛋白质(n × 6.25, %)	50	65	88
脂肪 (%)	1	1	1
水分 (%)	7	7	7
灰分 (%)	6	6	6
铅 (pb, mg/kg)	1.0	1.0	1.0
砷 (as, mg/kg)	0.5	0.5	0.5
菌落总数 (个/g)	< 30000	< 30000	< 30000
大肠菌群(个/100g)	< 120	< 120	< 120

说明：以上标准均以“干基”表示。

【产品规格】

每袋20kg，内袋为食品级pe袋，外袋为涂复塑料编织袋或纸塑复合袋。

【储存条件】

常温、阴凉干燥环境，保质期一年