

批发百奥特发泡蛋白系列产品

产品名称	批发百奥特发泡蛋白系列产品
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:发泡蛋白系列 类别:食品蓬松剂 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	发泡蛋白系列	类别	食品蓬松剂
品牌	百奥特	有效物质含量	60-90（%）
主要用途	糖果		

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植物蛋白（大豆蛋白、花生蛋白等）为原料，通过现代生物工程技术（主要是复合蛋白酶解工艺）制成的具有很强的发泡能力和泡沫稳定能力的植物蛋白发泡剂，可部分或全部代替鸡蛋清和牛奶，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。

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、花生发泡蛋白粉等系列产品。

【应用原理】

一般说来，天然的大分子植物蛋白都含有特定的亲水、亲油基团（如氨基、羧基、r基），都具有一定的乳化性、起泡性，但是其起泡性和泡沫稳定性较差，达不到许多食品工艺要求，主要原因是天然蛋白分子量太大，在20万以上，分子链长而复杂，h1b值偏低，而常用的蛋清发泡剂分子量为4.5万，h1b在12左右，所以必须采用水解法将大分子蛋白降解到多肽和氨基酸状态，降低分子量，来提高发泡性和泡沫稳定性，实践证明平均分子量降低到5万左右效果最好。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，产品质量一般。而百奥特发泡蛋白系列产品全部是采用酶法水解或酸酶法复合水解生产的优质发泡蛋白。

【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($n \times 6.25$, %)	55	65	88
脂肪 (%)	1	1	1
水分 (%)	7	7	7
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。

【应用范围】

糖果中：0.5~2%；冰淇淋、蛋糕中：1.3~4%；面包、糕点中：3~8%；啤酒、蛋白饮料中：0.5~1%
，饼干、方便面中：1~2%。

【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