

# 食品级酪蛋白用途

产品名称	食品级酪蛋白用途
公司名称	郑州天顺食品添加剂有限公司
价格	70.00/公斤
规格参数	
公司地址	河南郑州二七区万客来食品城
联系电话	0371-56607989 18037793221

## 产品详情

食品级酪蛋白 酪蛋白价格 酪蛋白厂家 酪蛋白供应 郑州天顺食品添加剂有限公司提供甜味剂、增稠剂、酸味剂、乳化剂、增味剂、着色剂、抗氧化剂、营养强化剂等各种食品添加剂。欢迎广大新老客户来电详询！手机：18037793221，qq：1610262249.

### 【酪蛋白--简介】：

酪蛋白是哺乳动物包括母牛，羊和人奶中的主要蛋白质，又称：干酪素、酪朊、乳酪素

酪蛋白简称：cs

又称：干酪素、酪朊、乳酪素、奶酪素、酪素、酪胶

英文：casein

cas号：9000-71-9

干酪素是等电点为pH4.8的两性蛋白质。在牛奶中以磷酸二钙、磷酸三钙或两者的复合物形式存在，构造极为复杂，直到现在没有完全确定的分子式，分子量大约为57000-375000。干酪素在牛奶中约含3%，约占牛奶蛋白质的80%。纯干酪素为白色、无味、无臭的粒状固体。相对密度约1.26。不溶于水和有机溶剂。干酪素能吸收水分，浸于水中，则迅速膨胀，但料子并不结合。

### 【酪蛋白---用途】

酸酪蛋白主要用作涂料的基料，木、纸和布的粘合剂，食品用添加剂等。作为涂料的基料约占总消费的一半，具有优良的耐水性，在颜料中能很好地分散，提高涂料的均匀性。此外，因流动性好，易于涂装施工，粗制凝乳酶蛋白主要用于制造塑料纽扣。酪蛋白纽扣与其他树脂纽扣相比，染色性、加工性、色泽鲜艳性均好，质量在纽扣中居中上等。干酪素与消石灰、氟化钠、硫酸铜均匀混合，再配入煤油得到

酪素胶，是航空工业和木材加工部门使用的一种胶合剂。干酪素也用于医药和生化试剂。

食品级酪蛋白 酪蛋白价格 酪蛋白厂家 酪蛋白供应