大豆分离蛋白

产品名称	大豆分离蛋白
公司名称	郑州保佰德生物科技有限公司
价格	22.00/kg
规格参数	品牌:蓝山 型号:食品级 净重:20
公司地址	郑州市二七区大学路与南四环交叉口百荣世贸商城C2区18排676号
联系电话	1367692806 13676992806

产品详情

大豆分离蛋白生产商，大豆分离蛋白的厂家电话，大豆分离蛋白的cas号，河南大豆分离蛋白最新报价，大豆分离蛋白的详细说明，大豆分离蛋白的价格，大豆分离蛋白厂家最新报价，大豆分离蛋白的添加量，大豆分离蛋白的分子式、大豆分离蛋白的分子量，欢迎全国新老客户前来洽谈！

中文名称:大豆分离蛋白

中文别名:豆蛋白质

英文名称:soy protein isolate

英文别名:soya protein

cas:9010-10-0

einecs:232-720-8 乳化性 大豆分离蛋白是表面活性剂，它既能降低水和油的表面张力，又能降低水和空气的表面张力。易于形成稳定的乳状液。在烤制食品、冷冻食品及汤类食品的制作中，加入大豆分离蛋白作乳化剂可使制品状态稳定。 水合性 大豆分离蛋白沿着它的肽链骨架,含有很多极性基，所以具有吸水性、保水性和膨胀性。分离蛋白的吸水力比浓缩蛋白要强许多，而且几乎不受温度的影响。分离蛋白在加工时还有保持水份的能力，最高水分保持能力为14g水/g蛋白质。 吸油性 分离蛋白加入肉制品中，能形成乳状液和凝胶基质，防止脂肪向表面移动，因而起着促进脂肪吸收或脂肪结合的作用。可以减少肉制品加工过

程中脂肪和汁液的损失，有助于维持外形的稳定。分离蛋白的吸油率为154%。 凝胶性 它使分离蛋白具有较高的粘度、可塑性和弹性,既可做水的载体，也可做风味剂、糖及其它配合物的载体，这对食品加工极为有利。 发泡性 大豆蛋白中，分离蛋白的发泡性能最好。利用大豆蛋白质的发泡性，可以赋予食品以疏松的结构和良好的口感。 结膜性 当肉切碎后，用分离蛋白与鸡蛋蛋白的混合物涂在其纤维表面，形成薄膜，易于干燥，可以防止气味散失，有利于再水化过程，并对再水化产品提供合理的结构。