

低批发大豆分离蛋白，食品级大豆分离蛋白

产品名称	低批发大豆分离蛋白，食品级大豆分离蛋白
公司名称	深圳市江源商贸有限公司
价格	36.00/公斤
规格参数	品牌:江源 型号:AEO-3 用途:营养强化剂，改良剂
公司地址	深圳市南山区公园南路蛇口联合工业村G栋A603 南山区电子商务创新服务基地(入驻深圳一二三 商务秘书有限公司)
联系电话	0755-29438062 13316857156

产品详情

深圳市江源商贸有限公司AAAAA级生产企业，大豆分离蛋白的CA最新报价，大豆分离蛋白详细说明，大豆分离蛋白的价格，大豆分离蛋白分子量，欢迎新老客户致电洽谈！大豆分离蛋白是以低温脱脂大豆为原料，经生物技术提取的一种全价蛋白类食品添加剂。大豆分离蛋白中蛋白质含量在90%以上，并含有人体必需氨基酸。其营养丰富，不含胆固醇，是植物蛋白的优良品种之一。功能特性：乳化性：大豆分离蛋白是表面活性剂，能降低水的表面张力，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质地细腻。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。大豆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。分离蛋白的吸水性：大豆分离蛋白具有极强的吸水能力，最高水分保持能力为14g水/g蛋白质。吸油性：大豆分离蛋白能形成乳状液和凝胶基质，防止脂肪向表面移动，因而起着促进脂肪的乳化作用。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。大豆分离蛋白的含油率为154%。凝胶性：它使分离蛋白具有较高的粘度、可塑性和弹性。

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。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。应用：1肉类制品：在档次较高的肉制品中加入大豆分离蛋白，可以增加风味，而且提高了蛋白含量，强化了维生素。由于其功能性强，间就可以起到保水、保脂、防止肉汁离析、提高品质、改善口感的作用。将溶液注入到火腿那样的肉块中，再将肉块进行处理，火腿地率可提高10%。鱼糕、鱼卷或鱼肉香肠中，可取带20~40%的鱼肉。2乳制品：将大豆分离蛋白加入奶粉、非奶饮料和各种形式的牛奶产品中。营养全面，不含胆固醇，大豆分离蛋白代替脱脂奶粉用于冰淇淋的生产，可以改善冰淇淋乳化稳定性，防止“起砂”的现象。3面制品：生产面包时加入不超过5%的分离蛋白，可以改善表皮色泽、延长货架寿命；加工面条时加入2~3%的分离蛋白，可以降低断条率、提高面条得率，而且面条色泽好，口感与强力粉面条相似。4其他应用：大豆分离蛋白广泛应用于饮料、营养食品、发酵食品等食品行业中，对提高食品品质、降低胆固醇，防止心脏和脑血管疾病具有独特的作用。理化指标：蛋白含量90%以上，脂肪% 1，水分% 7.0，灰分% 6.0，PH值 7.0±0.5，粗纤维% 1.0，氮溶解指数（NSI）85~95，砷mg/kg 0.5，铅mg/kg 1.0。

1 90 脂肪% 1 水分% 7.0 灰分% 6.0 PH值 7.0±0.5 粗纤维% 1.0
 1 氮溶解指数（NSI） 85~95 砷mg/kg 0.5 铅mg/kg 1.0