

厂家现货供应酪蛋白食品级增稠剂

产品名称	厂家现货供应酪蛋白食品级增稠剂
公司名称	上海津颂实业有限公司
价格	115.00/kg
规格参数	品牌:津颂 型号:食品级 cas:9000-71-9
公司地址	上海市 金山区 龙胜东路
联系电话	021-60343192 13296093192

产品详情

酪蛋白

英文：Casein又称：干酪素。蛋白质： 90%

性状

：微黄色粉末，无臭无味或有轻微香气和滋味，不溶于水和醇，溶于碱液而成酪蛋白酸盐。非吸潮性物质，常温下在水中可溶解0.8-1.2%，微溶于25 水和有机溶剂，溶于稀碱和浓酸中，能吸收水分。

用途：增稠剂；乳化剂；稳定剂;营养强化剂；粘结剂；填充剂；载体。

限量：冰淇淋用量0.3%–0.7% ；肉类制品及水产肉糜制品均为1%–3% ；强化面包、饼干的蛋白质5% ；蛋黄酱3%。

概述：酪蛋白是哺乳动物包括母牛，羊和人奶中的主要蛋白质。牛奶的蛋白质，主要以酪蛋白(Casein)为主，人奶以白蛋白为主。酪蛋白是一种大型、坚硬、致密、极困难消化分解的凝乳(curds)。

酪蛋白是乳中含量最高的蛋白质，目前主要作为食品原料或微生物培养基使用，利用蛋白质酶促水解技术制得的酪蛋白磷酸肽具有防止矿物质流失，尤其是其促进常量元素（Ca、Mg）与微量元素（Fe、Zn、Cu、Cr、Ni、Co、Mn、Se）高效吸收的功能特性使其具有“矿物质载体”的美誉，它可以和金属离子，特别是钙离子结合形成可溶性复合物，一方面有效避免了钙在小肠中性或微碱性环境中形成沉淀，另一方面还可在没有VD参与的情况下使钙被肠壁细胞吸收，所以CPPs是最有效的促钙吸收因子之一，它的发现为补钙产品的研发提供了一种新方法。目前，CPPs已被公认为国内外研究最多、最深入，应用领域极为广泛，且极具开发价值的一类分子结构与生物功能间有明确对应关系的活性多肽物质。