

# 山东天久供应优质一级豌豆肽生产商

产品名称	山东天久供应优质一级豌豆肽生产商
公司名称	山东天久生物技术有限公司
价格	400.00/千克
规格参数	品牌:TEK 型号:W1 原料:豌豆蛋白
公司地址	菏泽市定陶县陈集工业园
联系电话	18405304848

## 产品详情

豌豆肽是以豌豆蛋白为原料，利用生物复合酶酶解花生粕的定向酶切割技术。豌豆肽中含有人体不能自身合成的8种氨基酸，并且它们的比例接近于FAO/WHO的推荐模式。多肽的良好功效和优良功能特性，使得豌豆多肽广泛用于食品和保健品中：

- 1、豌豆多肽具有相当高的保水性、吸油性以及良好的凝胶形成性，可以用于火腿肠等肉制品中，作为优良的添加剂。
- 2、豌豆多肽具有一定的发泡性和泡沫稳定性，可部分代替蛋类添加到糕点制品中。
- 3、豌豆多肽具有非常好的乳化性和乳化稳定性，可用作各类食品的乳化剂；豌豆多肽能迅速乳化脂肪，调制出乳化性好的香肠，制得的香肠十分可口，营养价值高。
- 4、豌豆肽用于饼干中可增强香味，强化蛋白质，并可开发成不同功能的保健食品。
- 5、豌豆肽还可以用于面类制品，如面中加豌豆肽可提高面条的营养价值、强度和筋力，可改善面类食品的外观及口感。
- 6、豌豆（肽）白酒。运用生物工程技术成功地解决了含有大量蛋白质（20%以上）和脂肪的豌豆不能发酵制酒的科技难题。由于该酒中富含有多肽，不仅可直接为人体所吸收，而且有增强人的机体免疫功能，展现了抗氧化性、清除自由基、降血压、降血脂、降胆固醇、抗癌、抗疲劳、抗衰老的积极作用。
- 7、豌豆肽用于化妆品方面能抑制弹性蛋白酶、保护弹性蛋白、提高皮肤弹性、增加皮肤紧实度、刺激胶原蛋白、弹性蛋白及葡糖氨基葡聚糖（硫酸软骨素）的合成。

### 【质量指标】

#### 1、感官性能：

为白色或浅棕色粉末状，无结块，无杂质，无不良气味。速溶于水，在充分溶解后无可见杂质和沉淀。

### 【理化指标】

项 目	指 标
水分%	7.0
蛋白质%	90.0
肽含量	80.0
铅（以Pb计），mg/kg	0.5

#### 【卫生学指标】

项 目	指 标
菌落总数CFU/g	10000
大肠菌群MPN/100g	90
致病菌	不得检出
霉菌CFU/g	25
酵母CFU/g	25

#### 【应用范围】

1、豌豆多肽具有相当高的保水性、吸油性以及良好的凝胶形成性，可以用于火腿肠等肉制品中，作为优良的添加剂。2、豌豆多肽具有一定的发泡性和泡沫稳定性，可部分代替蛋类添加到糕点制品中。3、豌豆多肽具有非常好的乳化性和乳化稳定性，可用作各类食品的乳化剂；豌豆多肽能迅速乳化脂肪，调制出乳化性好的香肠，制得的香肠十分可口，营养价值高。

#### 【适用行业】

广泛适用于酒业、化妆品、食品、饮料及食品添加剂行业。

