大豆蛋白设备

产品名称	大豆蛋白设备
公司名称	济南霖奥机械设备有限公司
价格	165000.00/套
规格参数	品牌:霖奥 型号:SLG85 产量:600公斤
公司地址	山东省济南市二环北路桥北工业园中心大街88号
联系电话	(0531)68826135 18563723184

产品详情

目前国内最新的组织蛋白生产线，是我霖奥机械设备有限公司结合十几年食品设备开发的实际经验研制出的新型膨化设备。该生产线以低温豆粕为主要原料，生产性状多样、具有瘦肉咀嚼感、易被人体消化吸收、高营养价值的豆类组织蛋白食品。广泛用于罐头、调味、火腿、肉制品、烹饪等行业。以豆粕、花生粕为主要原料，经粉磨、搅拌、调质、高温、高压、高剪切，将球形蛋白质分子打开成链状并重新组织化，形成层片状纤维结构；其产品营养价值高，具有肉的状态和口感，不含胆固醇和动物脂肪，具有吸油、吸水、吸味的特点，广泛用于各类行业。

尤其是花生组织蛋白，是国内外首创，它组织细腻、纤维清晰，与动物的肌肉状态极为相似，且无豆腥味。

组织蛋白可以代替分离蛋白添加到肉制品中，这样不仅能提高肉制品的蛋白质含量，又能吸收多余的脂肪，使其不油不腻而更显肉感，达到经济实惠的目的。

另外组织蛋白有良好的颗状结构，经过浸泡可以制成各种风味的素食品，在加工组织蛋白的过程中，可以添加不同风味调味剂，然后再添加到方便食品和休闲食品中，又可以制得不同风味的食品。

大豆组织蛋白的特点：

目前大豆组织蛋白主要是以脱脂大豆粉、大豆浓缩蛋白或大豆分离蛋白等为原料，经搅拌、挤压、膨化等机械的和热的作用下制成的产品。其营养高、功能性较好，有以下特点：

1、经过膨化机膨化，使其蛋白质分子重新排列整齐，具有同方向组织结构，类似肉样的多孔组织，因此有优良的保水性与咀嚼感；

2、经过短时高温、高水份与高压力下加工，消除了大豆中所含的各种有害物质(胰蛋白酶抑制素、尿素酶、皂素以及血球凝聚素等)，提高人体对蛋白的吸收消化能力，营养价值显著增加；

3、膨化时，由于出口处迅速减压喷爆，可以除去大豆中的不良气味并降低大豆蛋白质食用后的产气性；

4、大豆组织蛋白有良好的保油性，用它做出食品干净，不油腻；

5、使用方便，用室温水浸泡30分钟，便可添加做成各种食品；

6、大豆组织蛋白不含胆固醇，患有心血管病的人可以放心的食用；

7、大豆组织蛋白是较理想的植物蛋白，含有人体必须的八种氨基酸(亮氨酸、异亮氨酸、赖氨酸、蛋氨酸、苏氨酸、色氨酸、苯丙氨酸和缬氨酸)；

8、大豆组织蛋白形状上分有片状、大块和颗粒型；从颜色上分有原色、红色，使其实现的用途更加广泛。