

# 厂家直销花生蛋白粉 低脂高蛋白

产品名称	厂家直销花生蛋白粉 低脂高蛋白
公司名称	江苏俊启生物科技股份有限公司
价格	70.00/公斤
规格参数	品牌:俊启
公司地址	海安县海安镇西苏路8号
联系电话	0513-88783310 18112286580

## 产品详情

植物蛋白质主要是指可食用的果实或油料中所含的蛋白质。2016年，世界范围内，植物蛋白质的产量达到31800万吨，我国的植物蛋白质产量达到8668万吨，占世界总产量的27.26%（主要的植物蛋白质包括菜籽蛋白、棉籽蛋白、棕榈仁蛋白、花生蛋白、椰子核蛋白、大豆蛋白和葵花籽蛋白）。在西方发达国家的饮食中以动物性的蛋白质为主，过多的食用动物性蛋白质会增加患有肥胖、高血压、心脑血管疾病、糖尿病等疾病的风险。在我国发达地区的人群中这一比率也有明显增加。植物蛋白质资源丰富，价格便宜，且具有低脂肪、无胆固醇等特点，可以同时满足能量补充和营养健康的功能。

花生蛋白质的氨基酸组成较完全，含有大量的人体必需氨基酸，且具有合理的氨基酸组成，其营养价值可与联合国粮食与农业组织（fao）推荐的模式蛋白质媲美。目前已有大量的研究表明长期食用花生蛋白可以降低血液中的低密度脂蛋白和总胆固醇含量，同时不影响高密度脂蛋白。摄入花生蛋白质也可以延缓胆固醇的增加，从而延迟动脉粥样硬化的发展。

因此花生蛋白发展前景广阔，然而花生蛋白质的质量与花生制油工艺密切相关。

目前花生油的提取工艺主要为机械压榨法、溶剂浸出法和水酶法。

江苏俊启利用和江南大学合作的专利成果，新建全球第一条水酶法生产线，在全球首先实现了大宗油的水酶工艺生产。

水酶法工艺的加工条件温和，全程温度不超过60℃，可以完整的保留花生蛋白质原有的功能性质和营养成分。由于以水作为提取溶剂，因此不存在有机溶剂残留问题。水酶法得到的花生蛋白质具有良好的溶解性、乳化性、起泡性和凝胶性等，所得到的花生蛋白粉色泽洁白，并具有花生特有清香风味。

### 花生蛋白粉在食品中的应用

#### 1.在肉制品中的应用

花生蛋白质具有较好的吸水性、保水性、吸油性和乳化性等特性，可以作为肉制品的黏合剂。在火腿肠、香肠中添加蛋白粉可以明显提高肉糜得率，对肉糜的质构特性有明显改善。可保持肉汁，促进脂肪吸收，使油水界面张力降低，乳化的油滴被制品表面的蛋白质所稳定，形成保护层，可防止乳化状态被破坏。从而使制品能够实现组织细腻、口感良好、风味诱人并富有弹性。同时由于花生蛋白质中无胆固醇，可以降低香肠等肉制品的胆固醇含量。

添加作用：

降低生产成本；

降低动物脂肪的胆固醇含量，同时增加蛋白含量，更营养健康；

改善肉制品的品质，如口感，风味等。

## 2.在面制品中的应用

在焙烤食品中加入花生蛋白粉可以平衡小麦、花生两种蛋白质的氨基酸组成，增加面制品的营养价值，同时增加面筋含量。提高吸水率，改善面包皮色，防止面包老化，延长货架期；改善蛋糕起泡性、吸水性，使蛋糕质地膨松，蜂窝细腻，色泽、口感良好，不易干硬，抗老化。在生产饼干时，在原料中加入约15%-30%花生蛋白粉，不但能提高蛋白质含量，增加营养价值，且能增加饼干酥性，还可起到保鲜作用。在加工面条时，在面粉中加入适量花生蛋白粉，面团吸水性好，面条水煮后断条少，煮的时间长。由于吸水量大，可提高面条得率，且面条色泽好，口感与强力粉面条相似，可降低生产成本。在方便面生产过程中添加大豆蛋白粉作为配料，能显著提高方便面营养价值，降低耗油量和成本，增强弹性、爽滑性和复水性，改善口感。推荐添加量为面包4%-10%、蛋糕15%-25%、馒头5%-12%。

添加作用：

平衡小麦中氨基酸组成，增加产品的营养价值；

改善面包制品的口感，防止干硬老化，延长货架期；

改善面条制品的耐煮性和不易断条，和持水性高。

## 3.在饮料及乳制品中的应用

花生蛋白香味浓郁、水溶性高，而且具有良好的乳化活性和乳化稳定性，从而可以形成稳定的胶体溶液，可以将花生蛋白作为饮料的原料或辅料。也可以作为原料制作花生酸奶、炼乳和花生牛乳、咀嚼片等。

## 4.生产花生多肽

利用生物酶对花生蛋白质进行酶解，可以制作具有保健功能的花生多肽。如抑制ACE多肽，缓解疲劳等功能的多肽。

## 5.在宠物食品中的应用

花生蛋白质的氨基酸组成全面，与肉类蛋白质相似，同时抗营养因子含量较少，有利于消化吸收。