

乳品专用大豆分离蛋白 食品乳化剂

| | |
|------|------------------------------------|
| 产品名称 | 乳品专用大豆分离蛋白 食品乳化剂 |
| 公司名称 | 山东冠华蛋白有限公司 |
| 价格 | 18000.00/吨 |
| 规格参数 | 型号:soypro950M 类别:食品乳化剂 品牌:冠华 |
| 公司地址 | 中国 山东 青岛市 市南区东海西路15号英德隆大厦3A |
| 联系电话 | 86 532 85776715 13808981621 |

产品详情

| | | | |
|------|------------|--------|---------------|
| 型号 | soypro950M | 类别 | 食品乳化剂 |
| 品牌 | 冠华 | 有效物质含量 | 蛋白含量 88 (%) |
| 主要用途 | 乳制品 | | |

我公司研发的乳品专用大豆分离蛋白，是以我国东北特产的优质非转基因大豆为原料，应用现代生物工程技术特殊加工的新型大豆分离蛋白产品，该产品富含人体所必需的十八种氨基酸，不含胆固醇、适于做各种营养品，保健品等。将该产品添加到乳制品中，不仅可以提高乳制品的蛋白含量，还可以大大降低乳制品的生产成本，从而使乳制品企业更具有市场竞争力，该产品具有以下优良特性：

蛋白含量高：富含人体所必需的十八种氨基酸，蛋白质含量高，不含胆固醇。

易消化吸收：通过对蛋白质特殊生化改性加工，消除了原大豆中的一些抑制因子，提高了吸收利用率。因此，本产品比普通大豆蛋白更容易被人体消化吸收。

溶解性分散性好：在温水中（40-50c）具有溶解速度快，溶解度高不沉淀等特点。

优良的耐酸性：溶解性受ph值变化影响较小，在低酸条件下仍能保持良好的溶解状态，适于酸性蛋白饮料和酸性果汁、果冻及果奶等饮品；

促进微生物发酵：该产品具有促进微生物生长发育，活跃新陈代谢，增强双歧杆菌发酵，促进乳酸菌发育、霉菌和酵母菌增殖等特点

我公司研发的乳品专用大豆分离蛋白，是以我国东北特产的优质非转基因大豆为原料，应用现代生物工

程技术特殊加工的新型大豆分离蛋白产品，该产品富含人体所必需的十八种氨基酸，不含胆固醇、适于做各种营养品，保健品等。将该产品添加到乳制品中，不仅可以提高乳制品的蛋白含量，还可以大大降低乳制品的生产成本，从而使乳制品企业更具有市场竞争力，该产品具有以下优良特性：

蛋白含量高：富含人体所必需的十八种氨基酸，蛋白质含量高，不含胆固醇。

易消化吸收：通过对蛋白质特殊生化改性加工，消除了原大豆中的一些抑制因子，

提高了吸收利用率。因此，本产品比普通大豆蛋白更容易被人

体消化吸收。

溶解性分散性好：在温水中（40-50c）具有溶解速度快，溶解度高不沉淀等特点。

优良的耐酸性：溶解性受ph值变化影响较小，在低酸条件下仍能保持良好的溶解状态，适于酸性蛋白饮料和酸性果汁、果冻及果奶等饮品；

促进微生物发酵：该产品具有促进微生物生长发育，活跃新陈代谢，增强双歧杆菌发酵，促进乳酸菌发育、霉菌和酵母菌增殖等特点。

口感纯正清爽：该产品经过特殊生化改性加工，去除了大豆中固有的腥味，

同时也去除了大部分的苦味物质，口感纯正，清爽，风味俱佳。

产品质量指标：蛋白含量： 88%水分：《7.0%灰分： 6.0%

ph：7+0.5大肠杆菌：阴性细菌总数： 20000/g

包装：10kg/包，纸塑复合袋保质期：18个月

产品使用领域：配方营养奶粉，酸奶，果奶，豆奶，牛奶，冰激凌，酸性蛋白饮料，营养食品，运动员食品，保健品

。

口感纯正清爽：该产品经过特殊生化改性加工，去除了大豆中固有的腥味，

同时也去除了大部分的苦味物质，口感纯正，清爽，风味俱佳。

产品质量指标：蛋白含量： 88%水分：《7.0%灰分： 6.0%

ph：7+0.5大肠杆菌：阴性细菌总数： 20000/g

包装：10kg/包，纸塑复合袋保质期：18个月

产品使用领域：配方营养奶粉，酸奶，果奶，豆奶，牛奶，冰激凌，酸性蛋白饮料，营养食品，运动员食品，保健品