

食品级增稠剂大豆多糖 可溶性大豆膳食纤维

产品名称	食品级增稠剂大豆多糖 可溶性大豆膳食纤维
公司名称	河南富祥生物科技有限公司
价格	85.00/公斤
规格参数	富祥:袋 食品级:99% 中国:河南
公司地址	河南省郑州市二七区环翠路140号院3号楼1单元27层2702号（注册地址）
联系电话	15333715876

产品详情

可溶性大豆多糖主要是以大豆分离蛋白、豆腐和腐竹等生产加工的副产物豆渣纤维为主要原料，经预处理、酶解（纤维素酶、半纤维素酶、蛋白酶等）、分离、脱色、灭菌、干燥等工艺精制而成。大豆多糖为白色至淡黄色粉末、水溶液粘度低、口感好。大豆多糖除了是一种优良的水溶性膳食纤维外，更是一种高性能的蛋白饮料乳化稳定剂，尤其是在酸性环境下更具有独特的乳化稳定蛋白性能。

【可溶性大豆多糖产品特点】

- 1.酸稳定性：能在各种酸性环境维持蛋白稳定、悬浮，不受时间和温度影响；
- 2.强乳化性：能乳化蛋白和脂肪，形成稳定的乳化溶液，且不受酸、碱、盐和温度等影响；
- 3.口感好：大豆多糖具有低粘度、口感清爽，尤其在酸性饮料（如酸奶、乳酸饮料）中适口性更好；
- 4.抗结剂：大豆多糖能防止淀粉老化，防止面条、米饭的粘结；
- 5.优良的水溶性膳食纤维：大豆多糖膳食纤维含量高达80%以上，完全溶解于水中，具有促进双歧杆菌增殖、调节肠胃、减肥、顺肠通便等优质膳食纤维功能。

【可溶性大豆多糖使用范围】

1.做为乳化稳定剂可用于：

- (1) 酸性蛋白饮料：如酸奶、乳酸饮料、果乳饮料等；
- (2) 液态奶、豆奶、可可奶、花生奶等蛋白饮料；
- (3) 蛋糕、面包、巧克力等焙烤食品中；
- (4) 冷冻饮品和脂肪类甜品中；
- (5) 各种固体蛋白饮料中。

2.做为抗结剂可用于米饭、面条和调味粉等产品中。

3.做为可溶性膳食纤维可用于各种需要补充膳食纤维的食品和保健品中。

【可溶性大豆多糖使用方法】

1.液态产品：先将多糖与易溶解糖混合，再加入约总量10倍的水快速搅拌均匀，或直接用20倍左右水强力搅拌均匀，再加入到其它原料中，混合均匀，然后均质；

2. 固态产品：将大豆多糖与其它配料混合均匀即可。

注：做为乳化稳定剂，大豆多糖与其它稳定剂有协同作用，可适当与果胶、黄原胶、海藻酸钠等一种或几种复配，效果更好。

【可溶性大豆多糖添加量】

1. 做为乳化稳定剂：按产品要求一般添加0.1～0.5%；

2. 做为抗结剂：按产品要求一般添加0.1～1%；

3. 做为可溶性膳食纤维配料：按产品需要任意添加。