

郑州宏兴食品级乳化剂可溶性大豆多糖作用

产品名称	郑州宏兴食品级乳化剂可溶性大豆多糖作用
公司名称	郑州宏兴食品添加剂有限公司
价格	92.00/公斤
规格参数	作用:乳化剂 增稠剂 规格:20公斤/袋 型号:食品级
公司地址	金水区天伦路9号院
联系电话	0371-55887867 13849051607

产品详情

可溶性大豆多糖 92元/公斤 20公斤/袋 作用：乳化剂 增稠剂

郑州宏兴食品添加剂有限公司批发乳化剂可溶性大豆多糖 食品级 99%

产品性状：大豆多糖为白色至淡黄色粉末、完全溶解与水中，水溶液粘度低、口感好、无不良气味。可溶性大豆多糖应用领域：1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品等。2、医药：保健食品、填充剂、医药原料等。3、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。4、烟草制品：可代替甘油作烟丝的加香、防冻保湿剂。5、化妆品：洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。6、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料、兽药产品等。

产品用途：1.高酸稳定性：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.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，具有可溶性膳食纤维的功能。

做为乳化稳定剂可用于：

酸性蛋白饮料：如酸奶、乳酸饮料、果乳饮料等；

液态奶、豆奶、可可奶、花生奶等蛋白饮料；

蛋糕、巧克力等焙烤食品中；各种固体蛋白饮料中。

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。

使用方法：

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；

固态产品：将大豆多糖与其它配料混合均匀即可。

添加量：

做为乳化稳定剂：按产品要求一般添加0.1~0.5%；

做为可溶性膳食纤维配料：按产品需要任意添加。

型号：食品级 包装：20公斤袋装或15公斤袋装（内衬聚乙烯袋）

性状：淡黄色性粉末 【产品名称】可溶性大豆多糖 【执行标准】LS/T3301

大豆多糖主要是以非转基因大豆生物酶解法提取生产加工的，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。大豆多糖除了是一种优良的水溶性膳食纤维外，更是一种高性能的乳化稳定剂，尤其是在酸性环境下具有独特的稳定悬浮蛋白质、乳化脂肪性能。

【产品质量指标】：

总多糖含量 Total Polysaccharides (%)	80
蛋白 Protein(*6.25,干基, %)	6
脂肪 Fat (%)	1
水份 Moisture(%)	8
灰份 Ash (%)	8
pH值 pH Value	6~8
砷 Arsenic (As, mg/kg)	<0.5
铅 Lead (Pb, mg/kg)	<1.0
致病菌 Pathogenic-bacteria	无
细菌总数 Stand Plate Count (Unit/g)	<10000
大肠菌群 E.coli(unit/100g)	<30

【产品储存】可溶性大豆多糖应置于遮光，干燥、洁净的阴凉处。保质期两年。