

大豆分离蛋白食品级厂家嘉兴绮夫贸易有限公司

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 大豆分离蛋白食品级厂家嘉兴绮夫贸易有限公司 |
| 公司名称 | 嘉兴绮夫贸易有限公司 |
| 价格 | 1.00/千克 |
| 规格参数 | 绮夫:嘉兴绮夫贸易有限公司 食品级:大豆分离蛋白 浙江省:浙江省嘉兴市 |
| 公司地址 | 浙江省嘉兴市秀洲区油车港镇马库村28组634号 |
| 联系电话 | 18367375983 |

产品详情

嘉兴绮夫贸易有限公司成立于浙江省美丽的嘉兴，开展国内外贸易，中外合资、合作生产，转口贸易等方式的经营业务。

主要经营：增稠剂，甜味剂，抗氧化剂，酸度调节剂，增味剂，香精香料，酶制剂，漂白剂，抗结剂，品质改良剂，增筋剂，凝固剂，营养增补剂，营养强化剂

目前公司贸易规模日益扩大，客户遍及各地，以良好的信誉得到了客户的信赖我们热忱的希望：你我携手，共创美好未来！

大豆大豆分离蛋白是以低温脱溶大豆粕为原料生产的一种全价蛋白类食品添加剂。大豆分离蛋白中蛋白质含量在90%以上，氨基酸种类有近20种，并含有人体必需氨基酸。其营养丰富，不含胆固醇，是植物蛋白中为数不多的可替代动物蛋白的品种之一

肉类制品

在档次较高的肉制品中加入大豆分离蛋白，不但改善肉制品的质构和增加风味，而且提高了蛋白含量，强化了维生素。由于其功能性较强，用量在2~5%之间就可以起到保水、保脂、防止肉汁离析、提高品质、改善口感的作用，将分离蛋白注射液注入到火腿那样的肉块中，再将肉块进行处理，火腿得率可提高20%，在火锅料产品贡丸、撒尿牛丸、鸡脯丸、闽南香肉、甜不辣、天妇罗、开花肠、亲亲肠、台烤肠、

热狗肠、肉串、川香鸡柳、骨肉相连、上校鸡块、麦乐鸡、奥尔良烤鸭胚、调理翅根、腌制琵琶腿、午餐肉、三文治等肉制品加工进，大豆分离蛋白的添加可以使产品的结构更完美，大豆分离蛋白与帮利公司的素肉粉可以同时添加。营养更科学。

鱼糜制品

分离蛋白用于炸鱼糕鱼豆腐鱼排鱼板鱼卷海螺丸北海翅蟹排蟹肉棒扇贝烤肠虾味香肠鲍鱼香肠海参火锅肠、鱼肉香肠、鱼米花中，可取带20~40%的鱼肉。

大豆分离蛋白粉

乳制品

将大豆分离蛋白用于代替奶粉，非奶饮料和各种形式的牛奶产品中。营养全面，不含胆固醇，是替代牛奶的食品。大豆分离蛋白代替脱脂奶粉用于冰淇淋的生产，可以改善冰淇淋乳化性质、推迟乳糖结晶、防止“起砂”的现象。

面制品

生产面包时加入不超过5%的分离蛋白，可以增大面包体积，改善表皮色泽，延长货架寿命；加工面条时加入2~3%的分离蛋白，可减少水煮后的断条率、提高面条得率，而且面条色泽好，口感与强力粉面条相似。

大豆分离蛋白还可应用于饮料、营养食品、发酵食品等食品行业中，对提高食品品质，增加营养，降低血清胆固醇，防止心脏和脑血管疾病具有独特的作用。