

组织拉丝蛋白生产线

产品名称	组织拉丝蛋白生产线
公司名称	济南鑫贝发机械设备有限公司
价格	.00/台
规格参数	XBF:XBF XBF65:70KW
公司地址	长清区平安街道时代路177号
联系电话	18560785079

产品详情

植物拉丝蛋白是20世纪60年代在欧美等发达国家兴起的，因其可取代高脂肪、高热量的肉类食品，又称“仿真肉”；我国从20世纪90年代开始出现大豆组织蛋白，经历10多年的发展，现今植物拉丝蛋白的产业已初具成效。植物拉丝蛋白一般状态为干燥的淡黄色固形物（水分含量约10%，水分活度Aw约0.43），如果把它放到水里泡几分钟，就会蓬松起来，很像半熟的普通瘦肉。植物拉丝蛋白的分类是按其结构来分，有粗丝型，细丝型，软丝型，硬丝型，滑丝、涩丝等，根据不同的丝型结构与丝的拉力强度，有多种组合应用植物拉丝蛋白可以制作出火腿肠、肉馅、牛肉干和罐头等，做的食品在口感上与普通肉类食品基本没有差别，但植物拉丝蛋白的价格仅相当于瘦猪肉的1/5，蛋白质含量却相当于鱼、肉、蛋的2-3倍之多。

世界各地研究机构都对大豆蛋白的营养价值和保健功效给予了高度关注，并将其广泛应用于食品药品行业。其保健功效主要有：降低血浆胆固醇水平，防治心血管疾病；阻止尿钙流失，促进骨质健康；拉丝蛋白供应厂家的拉丝蛋白主要用于肉丸、贡丸、香肠、热狗肠、腊肠、亲亲肠、肉馅等肉制品和油炸类鱼糜制品以及素鱼、素虾、素鸡等素食与麻辣肉串、方便面料包等休闲食品。

植物拉丝蛋白于上世纪60年代在欧美等发达国家兴起，因其可取代高脂肪高热量的肉类食品，结合健康饮食文化而迅速流行。中国内地从上世纪90年代开始出现大豆组织蛋白，经历10多年的发展已出具成效，但产品主要集中在低成本高产量的普通大豆组织蛋白中。拉丝蛋白供应厂家大政素食的拉丝蛋白具有以下特点：赋予肉质感；替肉并降低成本，提高其使用性价比；口感改良效果；汁液流出抑制效果；热收缩抑制效果；油脂流出抑制效果；纤维形成效果；组织形成协同效果。