

进口乳清蛋白生产厂家 乳清蛋白粉厂家

产品名称	进口乳清蛋白生产厂家 乳清蛋白粉厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	70.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级乳清蛋白 产地:美国
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

乳清蛋白生产厂家，乳清蛋白厂家，乳清蛋白价格

乳清蛋白（whey protein）是从牛奶中提取的一种蛋白质，易消化吸收、含有多种活性成分等特点、

乳清蛋白是采用先进工艺从牛奶分离提取出来的蛋白质。牛奶的组成中87是水，13是乳固体。而在乳固体中27是乳蛋白质，乳蛋白质中只有20是乳清蛋白，其余80都是酪蛋白，因此乳清蛋白在牛奶中的含量仅为0.7。

产品用途：

首先，在各种蛋白质中，乳清蛋白的价值高。在植物蛋白质中只有大豆蛋白属于完全蛋白质，而大豆蛋白缺少甲硫氨酸，需与谷类互补，且大豆蛋白在吸收上不及动物蛋白。乳清蛋白属于完全蛋白质，也是动物性蛋白。

第二，母乳中乳清蛋白含60，酪蛋白含40。另外，乳清中富含半胱氨酸和蛋氨酸。

第三，乳清蛋白中脂肪、乳糖含量低。

应用范围：用于各类食品添加剂。

在食品工业中，由于乳清蛋白具有很多独特的功能特性（如溶解性、持水性-吸水性、成胶性、粘合性、弹性、搅打起泡性和乳化性等）合理利用这些功能特性能够使食品的品质大大改善,因此也得到了广泛的应用。

冷冻食品

如在冷饮冰淇淋生产中，它作为廉价的蛋白质来源，也可用于替代脱脂乳粉降低产品的成本。它良好的乳化性，对冰淇淋混合料体系的粘度、凝冻性非常有益，尤其在低脂产品中更可大幅度改良口感、质地，在高级冰淇淋中不仅是奶粉的优良替代品，而且赋予冰淇淋非常清新的乳香味。

焙烤食品

如面包、甜饼、曲奇等生产中可利用乳清蛋白，增大面包的体积，提高水分含量，使面包更加柔软，特别是添加含钙量低的乳清浓缩蛋白，这一效果尤为突出。在蛋糕体系中，利用WPC代替鸡蛋，可以提高蛋白糊的硬度和粘度，因此就可以防止膨松剂产生的CO₂逸出。在曲奇和软质曲奇加工中，WPC除可作为鸡蛋的替代物外，它还用于改善全脂和低脂曲奇的颜色和咀嚼性，是一种非常经济的乳固体来源。

发酵乳制品

乳清蛋白还应用于酸奶等发酵乳制品的生产中，常用的低盐乳清蛋白不但不会影响发酵和风味，而且起到一个很好的作用，即在保质期内可以减缓酸奶的分层和乳清的析出。

肉类制品

添加乳清蛋白能促进肉中蛋白质与水结合，还能帮助肉类制品形成胶态和再成形。在火腿肠中加入含蛋白质10以上的乳清溶液，能控制水分和脂肪的损失，防止在烹调时增加烹调后肉制品的重量和风味。在香肠中加入乳清蛋白可帮助其中脂肪乳化，防止脂肪分离和聚集。