

酪蛋白酸钠价格 酪蛋白酸钠生产厂家

产品名称	酪蛋白酸钠价格 酪蛋白酸钠生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:酪蛋白酸钠生产厂家 型号:食品级/工业级酪蛋白酸钠 产地:河北酪蛋白酸钠厂家
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

酪蛋白酸钠简介：

中文名称：酪蛋白酸钠CAS NO.：9005-46-3中文别名：酪朊酸钠

白色至浅黄色片状体、颗粒或粉末，无臭，无味或微有特异香气和口味。易溶于水。水溶液呈中性，其中加酸产生酪蛋白沉淀。

1.可用于肉类及水产肉糜制品、冰淇淋、饼干、面包、面条等谷物制品。2.在香肠中使用可使脂肪分布均匀，增强肉的粘结性。用于鱼糕可增强弹性。香肠中用量为0.2—0.3。3.在冰淇淋中使用能使制品中气泡稳定，防止反砂和收缩。在面包中使用可起增强作用。4.在面包、饼干、面类中用量为0.2—0.5。5.在西式糕点、炸面圈、巧克力中用量为0.59—5.0；在奶油乳饮料中用量为0.2—0.39。6.此外还可用于其他乳制品、蛋制品等。