

大豆蛋白粉价格 大豆蛋白粉生产厂家

产品名称	大豆蛋白粉价格 大豆蛋白粉生产厂家
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:大豆蛋白粉生产厂家 型号:食品级/工业级大豆蛋白粉 产地:河北大豆蛋白粉厂家
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

大豆蛋白粉简介：大豆蛋白的功能特性

- 1.1 吸水、吸油性蛋白质分子表面有各种极性基团,极性基团易与水溶性物质结合,非极性基团易与脂溶性物质结合,因此,大豆蛋白具有吸水!吸油双重特性,而且能保持稳定。
- 1.2 乳化性大豆蛋白质的亲水、亲油性,决定了其具有乳化稳定的性质。
- 1.3 粘结性蛋白质分子量大,较强的溶解性和吸附能力使其具有粘结性。适用于调整食品的物性。
- 1.4 溶解性分散性大豆蛋白分子中的极性部位有些是可以电离的,如氨基和经基,这样通过pH值的改变,改变其极性和溶解性。当pH值为0.5时,50左右的蛋白质被溶解;当体系的pH值达2.0时,约80的蛋白质被溶解;随着pH值的增加,蛋白质的溶解度降低,直至pH值为4--5的等电点范围内,蛋白质溶解度趋于小值,约为10。而后,随着pH值的逐渐增加,蛋白质的溶解度再次迅速增加。pH值为5.6时蛋白质溶解度可达80以上,在pH值为12时溶解度大量可达90以上。根据大豆蛋白这一溶解特性,可以在腌制盐水中添加分离大豆蛋白,通过注射和滚揉,使盐水均匀扩散到肌肉组织中并与盐溶性肉蛋白配合,保持如火腿、咸牛肉等大块肉制品的完整性,提高出品率。
- 1.5 凝胶性含有80以上分离蛋白的溶液加热则形成胶凝体,可改善肉制品的硬度、弹性、片性和质构。由于大豆蛋白优良的功能特性,它除了在传统肉制品中的应用,还为创造新食品提供了机会,如用分离大豆蛋白代替脂肪,同时有软化和增嫩的作用,可制作蛋白质含量高达19而脂肪含量仅3的法兰克福鱼肉香肠。利用大豆蛋白还可以制造多种仿真肉制品。尤其是近几年,由于我国的畜牧业生产水平的限制,原料肉远远不能满足消费者及生产肉制品(特别是灌肠类)的需求,使肉制品产量较低,价格昂贵,拟用大豆蛋白取代部分肉类,不仅可以提高肉制品的营养价值、产里,降低产品成本,并且不失为大豆的深加工开辟一条蹊径。
- 1.6 组织形成性通过适当的加工处理如搅拌--凝胶法、挤压法或纺效法,可使大显蛋白形成有弹性和结实的凝胶,以及组织结构纤维化,通过控制纤维拉伸程度和调整粗细度,可制成不同形式的产品,这对于发展新的蛋白食品具有特别重要意义。

2 大豆蛋白在食品工业中的应用

2.1 大豆蛋白在肉制品中的应用大豆蛋白在肉制品中的应用已有很长的历史许多研究均证明其对肉制品有正面的功效。它能够保留或乳化肉制品中的脂肪,结合水分,并改进组织,是一种较为理想的肉类替代品。火腿肠是西式肉制品中的一种产品,它以其丰富的营养!食用的方便!独特的风味以及便于携带保存而深受人们的欢迎。目前灌肠类的研究和开发集中在通过添加天然营养物质从而提高制品的营养效价,进一步满足人们对食品的营养!方便!安全的需求。在火腿肠中添加大豆蛋白就是其中的一个研究方向。有试验证明在火腿肠中添加大豆蛋白必须在腌制之前进行,以防止大豆蛋白的抗盐特

性,可通过预水合作用添加在肉糜中,以增加大豆蛋白的功效大豆蛋白是一种完全蛋白质,含有人体所必须的各种氨基酸,加入大豆蛋白质,可强化火腿肠的营养成分,提高蛋白质的互补作用。大豆蛋白的强保水和保油性,使得瘦肉的用量减少,水和脂肪的用量增加,提高了产品的出品率,改善了火腿肠的组织状态和口感,降低了生产成本。并且,添加大豆蛋白质使火腿肠的蒸煮时间缩短,因此降低了蒸煮损耗,减少了火腿肠的收缩程度,改善了组织结构,提高了火腿肠的质量。2.2

大豆蛋白在面包中的应用大豆蛋白必需氨基酸组成接近或高于 F A O / W H O 所建议的理想构成,高于 F N B 标准,是一种高质蛋白。与其它谷物相比,大豆蛋白中赖氨酸含量高。将大豆蛋白添加到谷物食品中,可以起到氨基酸互补作用。添加大豆蛋白粉后面包中的蛋白质含量及钙、磷、钾的含量均增加,脂肪、碳水化合物的含量降低,使面包的营养结构更合理。添加脱脂豆粉可显著改善面包蛋白质的质量,提高面包的营养价值。董海洲研究添加全脂大豆粉的面包其蛋白质、脂肪、矿物质元素和必需氨基酸含量均明显增加,营养增补效果明显,面包营养品质显著改善。适量添加全脂大豆粉(4%)对改善面包的营养品质和感官品质有明显作用,面包体积增大,质地松软,产热量(碳水化合物)下降,风味良好。但添加量过大(8%~12%)则会影响面包的焙烤和感官品质,使面包的体积缩小,表皮增厚,色泽加深,质地变硬。2.3 休闲食品及人造食品组织蛋白的纤维呈多孔结构,有较强的吸附性和咀嚼感,经温水浸泡复水后,赋予猪肉、鸡肉、牛肉、海鲜各种风味,可加工制成多种口味的方便休闲食品,如猪肉脯、牛肉干、虾味条等。另外,与各种香料和糖可做成话梅和各种蜜饯,这些高蛋白食品可供学龄儿童早餐和课间餐;也可加工成人造营养食品,如人造瘦肉、人造鱼籽、人造虾等。