

# 大豆组织蛋白价格 大豆组织蛋白生产厂家

产品名称	大豆组织蛋白价格 大豆组织蛋白生产厂家
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:大豆组织蛋白生产厂家 型号:食品级 产地:河北大豆组织蛋白厂家
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

大豆组织蛋白简介：

- 1、大豆组织蛋白采用优质大豆深加工制成，高蛋白，低脂肪，不含胆固醇。
- 2、本品经过去腥工艺，感官及口感类似肉，疏松的纤维结构，易入味。
- 3、本品加工的工艺精良，具有良好的吸水性，吸油性、保湿型与抗氧化性，高复水率，高强度，口感脆，无豆腥味。

产品用途：

- 1、大豆组织蛋白用于灌肉肠（如香肠，台湾热狗肠。腊肠，亲亲肠），加入量为肉重的15-35（湿组织蛋白），可以代替一部分瘦肉。
- 2、大豆组织蛋白与肥肉加在一起绞碎，做成肉丸，鸡脯丸等，其味道口感比纯肉丸子还好。
- 3、饺子馅、虾米绞馅，肉松中加入大豆组织蛋白，可以代替瘦肉，而且可以改善饺子的风味，提高饺子的营养价值。
- 4、大豆组织蛋白可以和各种肉类加工在一起做菜，味道与肉一样，对于不愿吃肉的人提供了一种理想的菜肴。
- 5、在肉类罐头中加入组织蛋白，即降低了成本，又提高了营养价值。

包装：纸桶/袋包装，每桶/袋净含量为25KG。运输：轻装轻卸以防包装破损，防日晒雨淋，不能与有毒，害物同运。储存：储存于阴凉,干燥,清洁,遮光的环境中，严禁与有毒,有害物质混放，以免污染。

大豆组织蛋白的用途：增加蛋白质含量增加口感

大豆组织蛋白采用国内非转基因大豆豆粕为原料，加上特定的配方并采用自行研制具有国内外先进的生产线设备生产而成的植物性蛋白，具有强吸水性、吸油性、保湿性与抗氧化性，高复水率、高强度、口感脆、无豆腥味、性价比优势特别明显等特点，替代猪肉、牛肉广泛应用于肉制品、馅料、休闲食品等，既降低了产品的成本又提高了产品的质量。

本品可广泛应用于火腿肠、台湾热狗、腊肠、亲亲肠、贡丸、肉丸、燕饺、狮子头及其他速冻食品与休闲食品、素食等。使用本产品的肉制品，其韧性、弹性、保湿性、咀嚼感等均有良好的改观，并可降低生产成本。建议用量为：细碎肉产品中可加入3-8%的组织蛋白。素肉产品可适量