

酪氨酸钠 酪氨酸钠 食品乳化剂

产品名称	酪氨酸钠 酪氨酸钠 食品乳化剂
公司名称	甘肃华羚干酪素有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	型号:酪氨酸钠 类别:食品乳化剂 品牌:甘肃华羚
公司地址	合作市环西路32号
联系电话	0941-8231752 13239684309

产品详情

型号	酪氨酸钠	类别	食品乳化剂
品牌	甘肃华羚	有效物质含量	1 (%)
执行标准	QS-1	主要用途	1
CAS	QS-1		

产品分类 酪氨酸钠产品型号 酪氨酸钠产品规格 25kg/袋产品介绍：酪氨酸钠是以优质的雪线以上高原牦牛奶为原料,采用科学的生产工艺精制而成.酪氨酸钠又称酪蛋白钠盐.它含有人体所需各种必需氨基酸和多种微量元素,不仅作为各种食品的营养增补剂,也可作为人体矿物微量元素,是各种食品的营养增补剂和蛋白质,又是乳化稳定剂增稠剂,有很好的增粘力和蛋白特有的起泡性和保气性.并具的良好的功能性和很高的营养价值.在食品工业中具有保湿.保鲜.保香,改良品质等作用.酪氨酸钠被联合国粮农组织(fao)和世界卫生组织(who)食品添加剂委员会确定为无限量使用的食品添加剂,故广泛用于肉制品.烘焙食品.饮料.医药.烟草,化妆品.日用化工等行业.酪氨酸钠的五大特点:1.溶于热水和冷水中,吸水结固膨胀,搅烂即可溶解.2.大分子使溶液产生较高的粘度,并变得稠密.溶解冷却后能变成凝胶.凝胶受热后还能变成溶液.凝胶富有弹性.并能保留水分,几乎不脱水不收缩.3.具有很强的乳化增稠作用.其分子有许多亲水基因和疏水基因,可分别与水和脂肪类物相吸引,使溶液有乳化油脂的特性.4.酪氨酸钠分子能隔离微小气泡.能保持沫不合并,不破碎.5.酪氨酸钠大分子氨基酸之间的连接方式,使其显示较高的热稳定性和乳化性等.还具有发泡.成腊.增光.助熔等特性.包装:25公斤白色牛皮纸袋(中性包装)色泽:白色或乳白色储存方法和保质期:放置于干燥.通风.清洁仓库内.保质期一年 指标名称:-----

-----标准蛋白质(干态):----- 90.00%脂肪:-----
----- 2.00%灰份:----- 6.00%水份:-----
----- 6.00%乳糖:----- 1.00%粘度(15%20):-----2
00-3000mpa.sph:-----6.0-7.5细菌总数:-----
30000个/克大肠菌群:----- 40个/100克重金属(以pb计):-----
---- 0.002%砷:----- 0.0002%致病菌:-----

--不得检出依据gb/t3800-1999标准执行.

酪朊酸钠是以优质的雪线以上高原牦牛奶为原料,采用科学的生产工艺精制而成.酪朊酸钠又称酪蛋白钠盐.它含有人体所需各种必需氨基酸和多种微量元素,不仅作为各种食品的营养增补剂,也可作为人体矿物微量元素,是各种食品的营养增补剂和蛋白质,又是乳化稳定剂增稠剂,有很好的增粘力和蛋白特有的起泡性和保气性.并具的良好功能性和很高的营养价值.在食品工业中具有保湿.保鲜.保香,改良品质等作用.酪朊酸钠被联合国粮农组织(fao)和世界卫生组织(who)食品添加剂委员会确定为无限量使用的食品添加剂,故广泛用于肉制品.烘焙食品.饮料.医药,烟草,化妆品.日用化工等行业.