

# 新西兰NZMP公司酪蛋白酸钠180型号酪氨酸钠酪蛋白钠盐干酪素钠

产品名称	新西兰NZMP公司酪蛋白酸钠180型号酪氨酸钠酪蛋白钠盐干酪素钠
公司名称	上海子耕贸易有限公司
价格	700000.00/吨
规格参数	品牌:恒天然公司NZMP 型号:180 产地:新西兰
公司地址	宝山区佳龙路307号
联系电话	021-65423454 13611601547

## 产品详情

- 销售新西兰NZMP公司酪蛋白酸钠180型号酪氨酸钠
- o 发布商家：[上海子耕贸易有限公司](#)
- o 关键词：[酪蛋白酸钠](#)，[酪氨酸钠](#)，[酪蛋白钠盐](#)，[干酪素钠](#)
- o 库存数量：50吨
- o 规格：20KG/袋
- o 品牌：新西兰FONTORRA公司/（恒天然公司）/（NZMP公司）
- o 型号：180
- o 价格：以上报价2019年7月31前有效 具体价格请电话联系

### 详细介绍

产品名称：销售新西兰NZMP公司酪蛋白酸钠180型号酪氨酸钠 是否进口 是 品牌 新西兰NZMP公司 型号 180 两滴水 主要用途 乳化剂 产品名称 酪氨酸钠 酪蛋白酸钠180型号  
大量销售新西兰产进口酪氨酸钠又称酪蛋白酸钠、酪蛋白钠盐，干酪素钠  
欢迎厂家商家来电联系索取样品 具体理化指标如下：型号：180两滴水 蛋白质/干基 97.6%  
蛋白质 93.3% 脂肪 0.6% 乳糖 0.1% 水分 4.3% 灰份 3.6%  
钠 1.1% 钙 0.32% PH值 6.7 堆积密度：0.49g/ml  
色泽：白色或乳白色 包装：内塑膜外纸袋 净重：20KG/袋  
毛重：20.2KG/袋 保质期：2年 储藏方法：阴凉、干燥、通风处 大量

销售新西兰产进口酪氨酸钠又称酪蛋白酸钠、酪蛋白钠盐，干酪素钠，具有良好的乳化作用和稳定作用，以鲜牛奶为原料，从鲜牛奶中提取，以鲜奶脱脂用酸性凝结法将牛奶中含量约2.5%的酪蛋白提纯，再经碱性钠反应制成，用碱性物质将不溶于水的酪蛋白转变为可溶性的盐类。用酸点制的凝乳或由干酪素经氢氧化钠或碳酸钠处理，经生产加工喷雾干燥制得的产品，该产品为白色至浅黄色粉末，无臭无味或稍有特殊香气，易溶于水，水溶液呈中性，其中加酸产生酪蛋白沉淀。有良好的乳化稳定性和综合口感。

酪氨酸钠还能起增粘、粘结、发泡、稳泡保温、保鲜、保香，改良品质等作用。酪蛋白不溶于水，而反应后的酪氨酸钠具有极好的水溶性，为水溶性乳化剂，应用广泛。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，为各种食品的营养增补剂和蛋白源用于蛋白质强化。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，并具有良好的营养价值。酪蛋白钠亲水性强，较酪蛋白应用广泛，酪蛋白酸钠在食品工业中做乳化、增稠用，是一种优良的乳化增稠剂，常用来增进食品中脂肪和水的保留，防止脱水收缩，并有助于食品加工中各成份的均匀分布，从而进一步改进食品质地和口感，因而广泛应用于几乎所有的食品工业，具有良好的乳化性能，优秀的脂肪和水结合力，符合国家卫生要求，品质优良，价格适中，是广大乳制品，奶精/植脂末/咖啡伴侣，植脂鲜奶油，肉制品，水产肉糜制品，蛋白饮料（如椰子汁），核桃汁、饼干、面包、面条等谷物制品，冷饮/冰淇淋、糖果、糕点、酸乳饮料以及人造奶油、卤汁快餐、等加工企业的理想选择。故广泛用于肉制品（法兰可福香肠、维也纳香肠、午餐肉、肝制品、鸡肉、鱼肉香肠、火腿肠制品等，可为鱼或肉制品上优质蛋白质的来源及极好的乳化安定特性）、烘焙食品、鲜奶油，人造奶油、沙拉酱，咖啡伴侣、婴儿食品、干酪类似物、甜点、饮料、医药、烟草、化妆品、日用化工等行业。酪蛋白酸钠含蛋白质90%以上，富含人体所需各种必需氨基酸，营养价值很高，可作为营养强化剂使用，酪蛋白是最完善的蛋白质，可与谷物制品配合，制成高蛋白谷物制品、老年食品、婴幼儿食品和糖尿病食品等。

酪蛋白酸钠具有增粘力、蛋白特有的起泡性及保气性，可作为塑料、涂料、各种氨基酸的原料。

肉类及水产肉糜制品：在香肠中使用可使脂肪分布均匀，增强肉的黏结性，用于鱼糕可增强弹性。

烘焙制品：酪蛋白酸钠常用于焙烤食品，这除了具有良好的乳化性，提高产品质量，延长货架期外，从营养的角度考虑，酪蛋白酸钠具有强化蛋白质的功能，可以大大补充谷物蛋白质中酪蛋白的不足，从而提高焙烤制品的营养价值。乳制品：酪蛋白酸钠本身既可以认为一种乳制品，将其应用于乳品，可以提高制品的质量。在冰淇淋中使用能使制品中气泡稳定，防止返砂和收缩。乳固体饮料中可解决生产乳固体饮料时通常易出现蛋白质含量低于国家标准8%和产品比体积小的问题，蛋白饮料可增加其胶凝能力和提高其硬度，使之口感更好，从而提高产品质量。可食性薄膜：在当前大力发展方便食品、快餐食品的同时，如何防止污染，可食性包装材料因此发展起来。酪蛋白酸钠常用于蛋白质的强化，对椰子汁、核桃汁等脂肪含量明显高于蛋白含量的蛋白质饮料尤为适用，能增进脂肪和水分的亲和性使各成分均匀，混合分散。在面包中使用可起增强作用，此外还可用于其他制品，如蛋制品。

酪蛋白酸钠常用于蛋白质的强化，对椰子汁、核桃汁等脂肪含量明显高于蛋白含量的蛋白质饮料尤为适用，能增进脂肪和水分的亲和性使各成分均匀，混合分散。在面包中使用可起增强作用，此外还可用于其他制品，如蛋制品。

#### 酪氨酸钠的使用说明 1

- 、将酪氨酸钠粉末与其他原料粉末按比例要求直接混合投料，然后依法制做。 2
- 、与其他乳化剂同时溶解后投入产品。 3、与油脂一起加热混合再投料 4
- 、与糖配合溶解后投入产品中。 5、将酪氨酸钠加温水调成糊状，高速搅拌后按要求配比投料。 6
- 、按不同产品工艺要求，采取相应办法。用于鱼肉制品、素沙拉、调味酱、烘烤类、豆馅类有强力乳化效果（酪蛋白酸钠：水：油=1：13：16），乳化浆稳定性佳 酪氨酸钠的特点：

- 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.酪氨酸钠分子能隔离微小气泡，能保持沫不合并，不破碎 4.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、助熔等特性色泽：白色或乳白色
- 5.流变特性：酪蛋白酸钠系高分子蛋白质，其水溶液具有一定的黏度。 6.乳化性：具有很强的乳化增稠作用，其分子有许多亲水基和疏水基，可分别与水和脂肪类物相吸引，使溶液有乳化油脂的特性，其稳定性要比乳清蛋白、大豆蛋白所制备的稳定剂更好。 7.起泡性：酪蛋白酸钠具有很好的起泡性，可广泛用于冰淇淋等冷冻食品中，用于改善质地和口感。但是起泡性能不如蛋清粉。钠、钙等离子的存在可降低其起泡力，但增加泡沫的稳定性。

储存方法和保质期：放置于干燥、通风、清洁仓库内，保质期2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 ):-----  
200-3000mPa.s PH:----- 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 基本信息 中文名称酪蛋白酸钠 CAS NO.9005-46-3  
中文别名 酪氨酸钠, 酪蛋白酸钠盐 / 干酪素钠 英文名称 Casein Sodium 英文别名 Sodium caseinate;  
Caseins, sodium complexes 性状

酪氨酸钠为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。 毒性  
酪氨酸钠LDs50 400—500g/kg。联合国粮农组织FAO/世界卫生组织WHO(1985)规定, ADI不作限制性规定  
, 确定为无限量使用的食品添加剂。美国食品和药物管理局将其列为一般公认安全物质。无毒性。1970  
年FAO、WHO联合食品添加剂专家委员会第14次会议认为, 用食品级试剂按良好加工操作制的得酪蛋白  
酸钠可视为食品, 无需提供其毒理学资料, 每日容许摄入量无需特殊规定。 制法 用凝乳酶或酸沉淀  
法(如盐酸、硫酸)制取生酪蛋白, 然后将其在水中分散、膨润, 再添加氢氧化钠、碳酸钠或碳酸氢钠的  
水溶液, 经蒸发喷雾干燥或冷冻干燥后即得。 质量指标 按我国食品添加剂酪蛋白酸钠标准, 本品应  
符合下列质量指标: 蛋白质(以干基计) 90.0%, 脂肪 2.0%, 乳糖 1.0%, 灰分 6.0%, 水分 6  
.0%, pH值6.0—7.5(取自GB10797—89)。按日本(1983)规定, 酪蛋白酸钠应符合下列质量指标: 含  
氮(N=14.01)14.5%~15.8%, 干燥减 15%, 灼烧残渣 6%, 脂肪 1.5%, 重金属(以Pb计) 0.00  
2%, 砷(以AS<sub>2</sub>O<sub>3</sub>计) 0.0002%, 2%(W/V)水溶液的pH值6.0—7.5。 应用

按我国食品添加剂使用卫生标准, 酪蛋白酸钠的使用范围和使用量列于表12—3。 酪蛋白酸钠亲水性  
强, 较酪蛋白应用广泛, 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。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%。  
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。在面包、饼干  
、面类中用量为0.2%—0.5%; 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%。此外还可用于其他乳制品、蛋制品等。[1] 安全术语 S24/25 Avoid contact with  
skin and eyes. 避免与皮肤和眼睛接触。

上海子耕贸易有限公司成立于2004年, 是一家专业的从事进口乳制品贸易的公司。公司依托上海优越的  
港口位置和高效便捷的进出口环境, 与新西兰、美国、澳大利亚、欧洲等国外厂家建立起了良好的长期  
合作关系, 致力于将国外优质的乳品原料和乳品配料提供给国内的广大客户。公司本着“专业 诚信 务实  
稳健 进取 双赢”的宗旨, 以优质的产品, 稳定的货源, 合理的价格, 真诚的服务, 方便快捷的物流为  
国内广大厂家和商家提供优质的产品和服务, 同时也为我们赢得了众多厂家和商家的长期信赖。 上海  
子耕贸易有限公司自2004年成立以来, 一直坚持以高品质的进口酪蛋白酸钠 / 酪氨酸钠为主要经营产品  
。十多年来公司先后经营过的进口酪蛋白酸钠 / 酪氨酸钠的产地或厂家(型号)有: 波兰、法国、德国  
、美国、荷兰DMV EM7、新西兰TATUA 100、澳大利亚MG、新西兰NZMP 180等。经过长期的销售观察  
, 综合考虑各产品的质量、品质的稳定性、供货的稳定性等因素后, 选择将新西兰NZMP  
180这个型号的产品做为公司的重点产品来长期经营, 同时也有销售新西兰TATUA  
100和澳大利亚MG这两个型号的产品。 上海子耕贸易有限公司在主要经营进口酪蛋白酸钠 / 酪氨酸钠  
 / 酪蛋白钠盐 / 干酪素钠的同时, 还经营进口酸法干酪素、酶法干酪素(凝乳酶干酪素)、全脂奶粉、  
脱脂奶粉、乳清浓缩蛋白粉、乳清分离蛋白粉、乳糖、脱盐乳清粉、高蛋白乳清粉、低蛋白乳清粉、乳  
铁蛋白等乳制品原料。公司所经营的产品可以广泛地应用到乳制品、肉制品、饮料、冷饮冰淇淋、糖果  
、烘焙产品、鲜奶油、人造奶油、沙拉酱、植脂末/咖啡伴侣、婴儿食品、干酪制品、医药、化妆品、日  
用化工等行业的产品中。