

大量蛋白粉、蛋清粉（鲜鸡蛋的替代品）

产品名称	大量蛋白粉、蛋清粉（鲜鸡蛋的替代品）
公司名称	济南顺发食品有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	原产地:山东 品牌:宇昕 卫生许可证:购货详谈
公司地址	中国 山东 济南市 济南
联系电话	86 0531 88990208 15866756675

产品详情

原产地	山东	品牌	宇昕
卫生许可证	购货详谈	产品标准号	购货详谈
净重	20（g）	原料与配料	鲜鸡蛋
保质期	365（天）	生产厂家	济南顺发食品有限公司
储藏方法	常温	绿色食品	是
商品条形码	购货详谈	生产日期	近期
售卖方式	包装	特产	是
有机食品	是		

济南顺发食品有限公司生产的蛋清粉（又称鸡蛋白粉）是由纯鲜鸡蛋清精制而成的优良产品，具有脱糖、脱腥、纯度高、溶解迅速等特点，同时，该产品还具有良好的功能特性，如：高凝胶性(鸡蛋白粉的凝胶强度可达350g-700g/cm²左右，远远高于大豆蛋白粉的凝胶强度)、高搅打性、乳化性、保水性等，这些优良性质使蛋白粉在很多行业取得了广泛的应用：

1、食品工业 蛋白粉在食品工业上应用很广泛。如可用作冰糖及糖精加工时的澄清剂；加工点心时可作为起泡剂；加工火腿肠等肉制品时用来提高弹性和切片性；加工面制品时用来提高面筋度；加工冰淇淋、巧克力粉、清凉饮料、饼干等均有使用。

2、纺织工业 在染料及颜料浆中加入35%~50%干蛋白的水溶液，可以增加印染的劲着性；若加以蒸热，即可使染料或颜料固着于织物上，所以，印染棉、绢、毛等纺织品时，常用蛋白粉做固着剂。

3、造纸、印制工业 制造高级纸张可用蛋白粉做施胶剂，提高纸张的硬度、强度，增强其韧性和耐湿性；印刷制版时，可用蛋白粉作为感光剂和胶着剂器、瓷器以及玻璃器皿上的彩画和图案是用印画纸印上的，而印画纸是用干蛋白和颜料配制成的25%浓度的涂料液和配合料，在纸上印刷而成的。

3、医药工业 主要用干蛋白制造蛋白银治疗结膜性眼炎；用鞣酸蛋白治疗慢性肠炎；制造蛋白铁盐作为

小儿营养剂；蛋白粉也常用于制造细菌培养基。