鸡蛋百粉/蛋清粉（鸡蛋的佳代替品）

产品名称	鸡蛋百粉/蛋清粉（鸡蛋的佳代替品）
公司名称	济南顺发食品有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	产地/厂家:济南顺发食品有限公司 品种:蛋清粉 重量:20（g/10枚）
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

产地/厂家	济南顺发食品有限责任公司	品种	蛋清粉
重量	20（g/10枚）	新奇创意项目	报名

济南顺发食品有限责任公司生产的蛋清粉（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。