

厂家直销滚揉型大豆分离蛋白价格 保水剂千叶豆腐肉制品

产品名称	厂家直销滚揉型大豆分离蛋白价格 保水剂千叶豆腐肉制品
公司名称	河南宣丰生物科技有限公司
价格	20.00/20
规格参数	品牌:宣丰 型号:食品级
公司地址	郑州市二七区祥云路7号院3号楼1单元13层1303号
联系电话	15537192992

产品详情

糜制品以及鱼糜制品中，易于与肉制品结合，改善产品的质地，提高弹性和切片性，提高产品的出品率，降低成本。它是以低温脱溶大豆粕为原料生产的一种全价蛋白类食品添加剂。大豆分离蛋白中蛋白质含量在90%以上，氨基酸种类有近20种,并含有人体必需氨基酸。其营养丰富，不含胆固醇，是植物蛋白中为数不多的可替代动物蛋白的品种之一。

大豆分离蛋白的应用：1肉类制品：在档次较高的肉制品中加入大豆分离蛋白，不但改善肉制品的质构和增加风味，而且提高了蛋白含量，强化了维生素。由于其功能性较强，用量在2~5%之间就可以起到保水、保脂、防止肉汁离析、提高品质、改善口感的作用。将分离蛋白注射液注入到火腿那样的肉块中，再将肉块进行处理，火腿地率可提高20%。分离蛋白用于炸鱼糕、鱼卷或鱼肉香肠中，可取带20~40%的鱼肉。2乳制品：将大豆分离蛋白用于代替奶粉，非奶饮料和各种形式的牛奶产品中。营养全面，不含胆固醇，是替代牛奶的食品。大豆分离蛋白代替脱脂奶粉用于冰淇淋的生产，可以改善冰淇淋乳化性质、推迟乳糖结晶、防止“起砂”的现象。