

# 酪蛋白酸钠作用用途 酪蛋白酸钠生产厂家 食品级酪蛋白酸钠

产品名称	酪蛋白酸钠作用用途 酪蛋白酸钠生产厂家 食品级酪蛋白酸钠
公司名称	西安拉维亚生物科技有限公司
价格	58.00/个
规格参数	型号:食品级 规格:25kg*1 产地:陕西西安
公司地址	陕西省西安市高新区高新二路9号创业咖啡街区 天使楼9楼1-9-408（注册地址）
联系电话	13022827400

## 产品详情

酪蛋白酸钠厂家 酪蛋白酸钠生产厂家 食品级酪蛋白酸钠 酪蛋白酸钠作用用途

酪蛋白酸钠亦称酪蛋白酸钠、酪蛋白钠、酪酸钠或干酪素，是牛乳中主要蛋白质酪蛋白的钠盐，是一种安全无害的增稠剂和乳化剂，因为酪蛋白酸钠含有人体所需的各种氨基酸，营养价值很高，也可作为营养强化剂食用。其相对分子质量75000~375000

中文名称:酪蛋白酸钠 中文别名:酪朊酸钠 ruan CAS登录号:9005-46-3 英文名称:Casein Sodium 产品详情:

一、常规性状: 中文名称:酪蛋白酸钠

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。易溶于水。水溶液呈中性，其中加酸产生酪蛋白沉淀。

- 1.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。
- 2.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%。
- 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。
- 4.在面包、饼干、面类中用量为0.2%—0.5%。
- 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%。
- 6.此外还可用于其他乳制品、蛋制品等。

