

# 厂家供应酪朊酸钠（酪蛋白酸钠）食品级增稠剂 酪朊酸钠生产厂家

产品名称	厂家供应酪朊酸钠（酪蛋白酸钠） 食品级增稠剂 酪朊酸钠生产厂家
公司名称	西安拉维亚生物科技有限公司
价格	55.00/公斤
规格参数	型号:食品级/饲料级 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

酪朊酸钠生产厂家 食品级酪蛋白酸钠

中文名：酪朊酸钠

别称：酪蛋白酸钠、酪蛋白钠、酪酸钠或干酪素，

蛋白质含量：大于90%

P H：接近中性

水溶性：易溶于水

酪蛋白酸钠白色至淡黄色粉状固体。无臭、无味或略有特异香气和味道。易溶于水，pH中性。

酪朊酸钠是牛乳中主要蛋白质酪蛋白的钠盐，是增稠剂和乳化剂

酪朊酸钠是高原牦牛奶为原料,采用科学的生产工艺精制而成.酪朊酸钠又称酪蛋白钠盐.在食品工业中具有保湿.保鲜.保香,改良品质等作用.故用于肉制品.烘焙食品.饮料.酪朊酸钠的五大特点: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.具有很强的乳化增稠作用.其分子有许多亲水基因和疏水基因,可分别与水和脂肪类物相吸引,使溶液有乳化油脂的特性4.酪朊酸钠分子能隔离微小气泡.能保持沫不合并,不破碎5.酪朊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:白色或乳白色储存方法和保质期:放置于干燥.通风.清洁仓库内.保质期1年 .

酪蛋白酸钠为白色至淡黄色颗粒状，粉状或片状固体。酪蛋白酸钠为无臭、无味或略有特异香气和味道。酪蛋白酸钠为易溶于废水，pH中性，水溶液加酸产生酪蛋白沉淀。

根据《食品添加剂食用卫生标准》（GB2760-1996）中规定：酪蛋白酸钠可按生产需要适量用于各类食品。酪蛋白酸钠可用于午餐肉、灌肠等肉制品，可以增加肉的结着力和持水性，改进肉制品质量，可以提高肉的利用率，降低生产成本。酪蛋白酸钠用于冰淇淋、人造奶油、酸乳饮料等乳制品中，作为增稠剂、乳化剂和稳定剂，可进一步提高制品的质量。酪蛋白酸钠还可用作高蛋白谷类食品等特殊食品。

### 三、酪蛋白酸钠作用：

#### 1、酪蛋白酸钠在肉食品中的应用大致可分为3类：

（1）酪蛋白酸钠乳化液的制备；

（2）乳化液在肉糜类制品中的应用；

（3）酪蛋白酸钠胶冻的制备；

（4）酪蛋白酸钠在烹煮火腿中的应用。

2、酪蛋白酸钠常用于焙烤食品，这除了利用其良好的乳化性、提高产品质量、延长货架期以外，由于酪蛋白酸钠富含赖氨酸，以大大补充谷物蛋白质中赖氨酸的不足，从而提高焙烤制品的价值。生产上常将酪蛋白酸钠与某些其它乳化剂并用，或进一步组成特定的予以应用。

3、酪蛋白酸钠本身即可认为是一种乳制品，将其应用于其它乳品，可进一步提高其它制品的质量。

4、柔软、细腻的口感和良好的膨胀率对优质冰淇淋重要。在生产时，为了改善冰淇淋的口感和质构、避免乳固体含量低而造成粗糙和不稳定等，通常需要加入奶粉、炼乳等以增加蛋白质含量。但这些物质中的蛋白质含量并不够高，而乳糖含量却又偏高(如奶粉的蛋白质含量约28%，乳糖约36%)。若添加较多，由于乳糖的溶解度不高可使混合物料凝冻搅拌后在成品贮藏时产生结晶。造成冰淇淋质地粗糙，甚至有砂质感，如适当添加酪蛋白酸钠，则可因其蛋白质含量高(约90%)、起泡性又好，有助于改善冰淇淋的组织结构、提高搅打起泡性和膨胀率，再通过酪蛋白酸钠本身的乳化作用及与其它乳化剂并用的增效作用，可大大提高产品质量。

#### 5、乳固体饮料

在乳固体饮料生产时通常易出现蛋白质含量低于国家标准8%（一般多为6—7%）和产品比体积小等问题。若多加奶粉、炼乳亦不理想，此时如适当添加酪蛋白酸钠，可使问题得到较好解决。

#### 6、酸奶

生产酸奶时除应有一定的蛋白质含量外，还需有一定的胶凝性。适当添加酪蛋白酸钠，可增加其胶凝能力和提高硬度，使之口感更好，从而提高产品质量。此外，酪蛋白酸钠还可应用于羹和汤料、快餐、卤汁，可增加粘稠性，改善口感；酪蛋白酸钠用于饮料尤其是植物蛋白饮料，防止脂肪析出，提高稳定性以及饮料和果酒的澄清等。

在食品中添加食品营养强化剂，不仅可以补充天然食品的营养缺陷，而且可以改善食品中的营养成分及其比例，以满足人们对营养的需要。另外，利用食品营养强化剂可以特别补充某些营养物质，达到特殊饮食和健康的目的。

食品营养强化剂不仅可以提高食品的营养质量，还可以减少和预防很多营养缺乏症及营养缺乏引起的其他并发症，有些营养强化剂还兼有提高食品的感官质量和保藏性能的作用

包装和贮存条件：

- 1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。
- 2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。