

# 干酪素生产厂家 食品级干酪素 工业级干酪素厂家

产品名称	干酪素生产厂家 食品级干酪素 工业级干酪素厂家
公司名称	西安拉维亚生物科技有限公司
价格	45.00/个
规格参数	型号:食品级/工业级 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

干酪素厂家 干酪素作用用途 干酪素添加量 干酪素生产厂家 食品级干酪素 工业级干酪素

中文名称:干酪素

中文别名:[酪蛋白胨](#);酪蛋白

又称：酪蛋白；酪胨；乳酪素；奶酪素

干酪素是奶液遇酸后所生成的一种蛋白聚合物。干酪素约占牛奶中蛋白总量的80%，约占其质量的3%，也是奶酪的主要成分。干燥的干酪素是一种无味、白色或淡黄色的无定型的粉末。干酪素微溶于水，溶于[碱液](#)及酸液中。

干酪素，又称酪蛋白，是一种从牛乳及其制品中提取的酪蛋白制品。干酪素是鲜乳经离心、脱脂、沉淀、干燥等方法生产加工的，颜色呈白色或微黄色的无臭味粉状或颗粒状物料，主要作为食品添加剂或品质改良剂被广泛应用于食品、医药、烟草、化妆品、皮革、轻纺、造纸等行业，是重要的食品、化工原料。

### 食品领域

干酪素及其制品具有较高的营养价值，能够促进人体对钙、铁等矿物质的吸收，酪蛋白中含有人体必需的8种氨基酸，能够为人的生长发育提供必需的氨基酸。酪蛋白是一种全价蛋白质，多功能的食品添加剂，广泛应用于各类食品、保健食品营养蛋白添加剂、增稠剂、食品稳定剂、乳化剂及各类饮料中。在香肠中使用0.2%~0.5%，可以使脂肪分布均匀，增强肉的黏结性；冰淇淋中添加0.2%~0.3%，可以使得产品中气泡稳定，防止收缩；与谷物制品配合，能制成高蛋白谷物制品、老年食品、婴儿食品等除了营

养功能外，其在动物消化道中经蛋白酶分解产生的潜在生物学活性已受到了广泛重视。将干酪素进一步制成其相应的钠盐，可作为一种安全无害的增稠剂和乳化剂在食品中应用。 [1]

## 工业领域

工业级干酪素是牛乳酪蛋白提纯物，其他合成材料无法代替，它具有很好的粘合、成膜、光亮、乳化、稳定等超群性能，是理想的绿色胶粘原料

造纸工业：施胶剂、上光剂、粘合剂等；

皮革工业：皮革及人造革鞣剂、粘合剂等、混纺纤维整理剂；

涂料：防水、防火、高强度、装饰性建筑用涂料，钢铁设备制造及使用之高硬度层防（盐）酸涂料等；

塑料加工：各类装饰料加工助剂