

当前位置: [首页](#)» [成果转化](#)» [技术专利](#)» [油料加工](#)» [发明专利](#)-2017

一种高水分花生拉丝蛋白及其制备方法

作者: 文章来源: 发布时间: 2020-03-09 浏览量: 252 【字体: 大 中 小】

分享:

专利号: ZL2017104524635

专利名称:

一种高水分花生拉丝蛋白及其制备方法

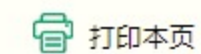
专利完成人:

王强;刘丽;张金闯;朱嵩;刘红芝;石爱民;胡晖

专利简介:

本发明涉及一种高水分花生拉丝蛋白及其制备方法,所述方法包括将低温脱脂花生蛋白粉粉碎,混合均匀;然后进行挤压组织化处理,挤压温度依次为:喂料区60℃~80℃、混合区90℃~100℃、蒸煮区120℃~160℃、冷却区90℃~150℃、成型区50℃~100℃;在挤压过程中在线加水,调整物料水分为45%~60%;挤压成型后冷却,即得。本发明方法制备的高水分花生拉丝蛋白水分含量在55%以上,色泽亮白、味道清香、纤维丝状结构丰富,具有即食性的特点,可作为肉的替代物,用于鸡丁、手撕肉、素肠等加工。该技术原料全利用,几乎无废弃物排放,生产连续,工艺集成度高,能耗低,有利于提升花生蛋白粉的附加值。

相关新闻

上一篇: [低温压榨花生饼风味提取物及应用其的方法](#)下一篇: [一种TG酶改良高水分花生拉丝蛋白品质方法](#)

打印本页



关闭本页

