

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

一种多糖改良高水分花生拉丝蛋白品质方法

作者: 文章来源: 发布时间: 2020-03-09 浏览量: 175 【字体: 大 中 小】

分享:

专利号: ZL2017104526791

专利名称:

一种多糖改良高水分花生拉丝蛋白品质方法

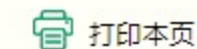
专利完成人:

王强;刘丽;张金闯;朱嵩;刘红芝;石爱民;胡晖

专利简介:

本发明涉及一种多糖改良高水分花生拉丝蛋白品质方法,包括将低温脱脂花生蛋白粉粉碎,与适量多糖混合均匀;进行挤压组织化处理,挤压温度依次为:喂料区60℃~80℃、混合区80℃~100℃、蒸煮区130℃~160℃、冷却区90℃~130℃、成型区50℃~90℃;在挤压过程中在线加水,调整物料水分为45%~65%;挤压成型后冷却,制得高水分花生拉丝蛋白。采用本发明方法生产的高水分花生拉丝蛋白色泽亮白、味道清香、纤维状结构丰富,纤维丝强度较高,可作为高档肉的替代物,可用于手撕肉、素猪肉等加工。该方法增大了高水分花生拉丝蛋白纤维化程度,增强了纤维丝强度,拓宽了其应用渠道。

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: [利用含有花生、大豆的复合植物蛋白生产拉丝蛋白的方法](#)

打印本页



关闭本页

