



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

利用含有花生、大豆的复合植物蛋白生产拉丝蛋白的方法

作者: 文章来源: 发布时间: 2020-03-09 浏览量: 185 【字体: 大 中 小】

分享:

专利号: ZL2017104538089

专利名称:

利用含有花生、大豆的复合植物蛋白生产拉丝蛋白的方法

专利完成人:

王强;刘丽;朱嵩;张金闯;刘红芝;石爱民;胡晖

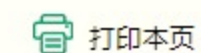
专利简介:

本发明公开了一种利用含有花生、大豆的复合植物蛋白生产拉丝蛋白的方法,该方法包括:按原料配比低温脱脂花生蛋白粉7.3-8.5份,大豆分离蛋白5-1.5份,谷朊粉1-1.5份,淀粉1-1.5份进行混料调质;再进行挤压组织化处理,挤压温度为60-160℃,螺杆转速为180-240 r/min,喂料速度为80-140 g/min,挤压模头冷却温度为62-75℃;使挤压过程中物料的水分含量为50%-62%。本发明制得的高水分花生拉丝蛋白,克服了以花生蛋白为原料,难以制备高水分拉丝蛋白的难题,得到的产品无需复水,色泽均匀亮白,无豆腥味,且较原料为单一蛋白的组织化产品,营养丰富。

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: [一种适宜蛋白加工用花生原料品质测定及其评价方法](#)



打印本页



关闭本页

