



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[9010-10-0](#), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享:) [爱化学www.ichemistry.cn](#)

CAS Number:9010-10-0 基本信息

中文名:	豆蛋白质; 大豆蛋白; 分离蛋白粉
英文名:	Soy protein isolate
别名:	Isolated soya protein
CAS登录号:	9010-10-0
EINECS登录号:	232-720-8

物理化学性质

性质描述:	大豆蛋白(9010-10-0)的性状: 大豆蛋白是以大豆或脱油后的食用大豆粕为原料, 除去部分非蛋白质而制成的太豆蛋白制品。GB/T 20371—2006规定, 按蛋白质含量的不同分为三类: 1. 大豆蛋白粉(Soy protein flour), 蛋白质含量在50%~65%; 2. 大豆浓缩蛋白(Soy protein concentrate), 蛋白质含量在65%~90%; 3. 大豆分离蛋白(Soy protein isolate), 蛋白质含量应不少于90%。 作为商品, 大豆蛋白粉还分为脂肪含量在1%左右的“低变性脱脂大豆蛋白粉”和脂肪含量在5%~7%的“低变性半脱脂大豆蛋白粉”两种。 大豆蛋白属完全蛋白质。所含的必需氨基酸可满足是2岁以上人体对各种必需氨基酸的要求。按WHO和FDA 1993年所采用的“蛋白质消化率校正后的氨基酸得分”(PDCAAS), 大豆蛋白质为满分(1.0分), 与鸡蛋蛋白清蛋白(1.0分)相同, 高于牛肉(0.95分)、花生粉(0.52分)、小麦面筋(0.24分)等, 即相当于动物蛋白, 优于一般植物蛋白。 大豆蛋白中所含各种必需氨基酸的含量参考值(按GB/T 14965规定方法测定)。
-------	---

CAS#9010-10-0化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

供应商信息已更新, 请登录爱化学 [CAS No. 9010-10-0](#) 查看

若您在此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用:	用途: 本品为营养(蛋白质)补充剂; 组织改进剂。可广泛用于肉制品、面制品、乳制品、水产品及饮料等中。
	大豆蛋白(9010-10-0)的制备方法: 由大豆经脱脂后的饼粕为原料, 用水提取后得豆乳液, 加酸调节至等电点使之沉淀, 然后中和、杀菌、干燥而成成品, 即为大豆分离蛋白。 安全性: 大豆食品已有千年以上历史。 质量指标: GB/T 20371—2006, 食品工业用大豆蛋白。 1. 感官特性: 外观呈淡黄色或乳白色粉末, 具有产品应有的滋味和气味, 无异味; 不含有正常视力可见的外

生产方法及其他:	来杂质。 2. 蛋白质: 大豆蛋白粉50%~65%; 大豆浓缩蛋白65%~90%; 大豆分离蛋白>90%。 3. 粗纤维: 大豆蛋白粉≤5. 0%; 大豆浓缩蛋白≤6. 0%; 大豆分离蛋白≤0. 5%。 4. 水分≤10. 0%。 5. 灰分≤8. 0%。 6. 总砷(以As计)≤0. 5mg/kg。 7. 铅 (以Pb计)≤1. 0mg/kg。 8. 菌落总数≤30000cfu/g。 9. 大肠菌群≤30MPN/100g。 10. 致病菌(指肠道致病菌和致病性球菌): 不得检出。 11. 尿素酶(脲酶)活性 (1)应用时不需要加热灭酶处理的产品, 尿素酶(脲酶)活性为阴性(定性测定法), 或尿素酶(脲酶)活性应不超过0. 02(定量测定法); (2)应用时需要加热灭酶处理的产品, 尿素酶(脲酶)活性可以为非阴性。
相关化学品信息	
904818-32-2 908291-72-5 甘油脱氢酶 稷(PANICUM MILIACEUM)籽提取物 904813-89-4 9047-13-6 90378-94-2 906352-82-7 90365-56-3 90357-05-4 904817-62-5 醛脱氢酶 90932-80-2 90922-85-3 90057-07-1 444	

生成时间2014-7-28 9:56:40