

大豆组织化蛋白生产技术

技术简介

大豆组织化蛋白生产技术以 100%大豆豆粕为原料，采用挤压质构重组技术，在优化的配方、工艺条件下生产具有不同纤维状结构的组织化蛋白系列产品。其中高水分挤压组织化技术原料最低蛋白质含量和最低蛋白质浓度分别仅为 55% 和 50%，挤压物料含水率从 35% 增加至 55%，吨料能耗大大降低，下降幅度达 60% 以上。其产品的组织化度、弹性、感官、口感、咀嚼性极具鸡肉的质地。无菌鲜样品在冷藏或低温条件下可贮藏 30 天以上，干品具有较长的保质期。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。

产品加工工艺

大豆蛋白原料→粉碎→混合→挤压→切分→计量→包装

产品特点与市场前景

组织化大豆蛋白是指以大豆蛋白等为原料，通过化学、物理的方法改变蛋白质组织结构，形成具有一定纤维状和肉类咀嚼感的大豆产品。根据其组织化程度的不同，组织化大豆蛋白可以分为两类：一类是膨化型组织化蛋白，另一类是高水分组织化蛋白。目前市场上的组织化蛋白主要是膨化型的，由于其组织化程度低，通常作为食品辅料或添加剂用于肉制品和速冻食品的生产。高水分组织化大豆蛋白是一类新型产品，从其组织结构和质地上分析，比膨化型具有更多优越性能。高水分组织化大豆蛋白的纤维长度更长，结构更细腻，质地更均匀，更具有弹性和韧性，可以直接食用，是膨化型产品的更新换代产品。除了膨化型产品的市场以外，潜在的市场还有：餐饮业（特别是以经营素食为主的），火锅店，快餐业，外贸出口，军需食品等，加上产品水分含量较高，因此产品的市场前景广阔，利润较高。

经济指标

建设年产 10000 吨大豆组织化蛋白生产线，生产设备投资约需 2000 万元，可实现年产值 1 亿元，利润 2000 万元。

联系地址：北京市海淀区圆明园西路2号 联系人：詹 斌 王凤忠(副所长)
联系电话：010-62816473 62817417 网 址：www.foodcaas.ac.cn