

## N5. 蛋白質含有飲食品用分散剤

特許第5073860号 蛋白質含有飲食品用分散剤及びそれを用いた蛋白質含有飲食品

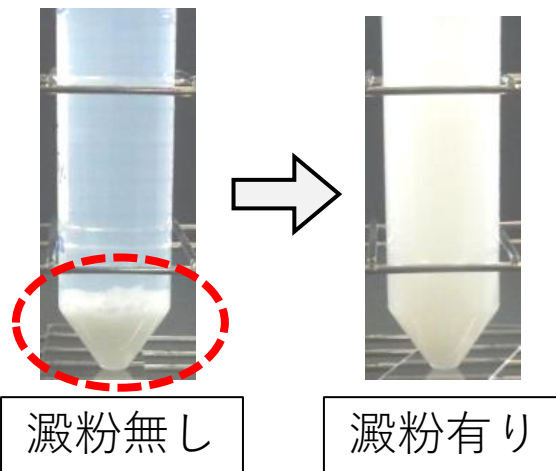
### ■ 発明の効果・特徴

酸化澱粉を用いることにより、低コストで、飲食品に対して着色、異味・異臭及び食感の低下を生じることなく、蛋白質粒子の凝集、沈澱、相分離を防止又は抑制できる。

### ■ 活用例 乳性飲料

### ■ 技術内容

#### 乳蛋白の凝集抑制効果



#### 推定メカニズム

