

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

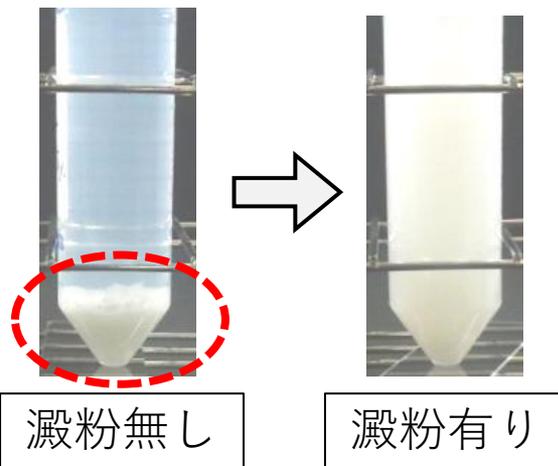
■ 発明の効果・特徴

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

