



关于我们

- 团队概况
- 团队首席
- 科研骨干
- 咨询专家
- 团队文化

植物蛋白肉制备技术

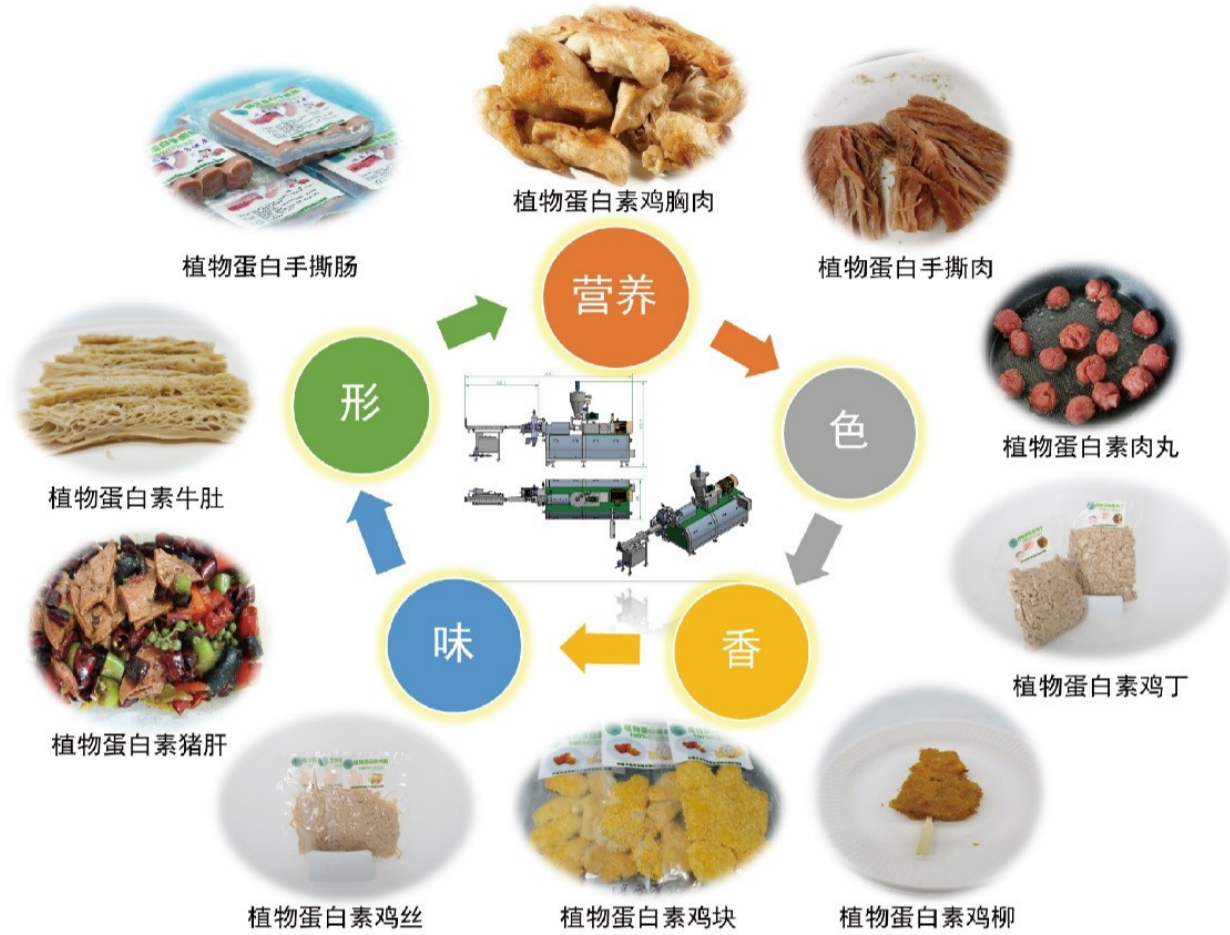
发布日期: 2020-09-13

◆ 技术简介

新型植物蛋白肉作为一种具有肉类口感的高蛋白低脂肪营养健康食品，以花生蛋白、大豆蛋白等来源广泛的植物蛋白为主要原料，在革新设计的高水分挤压过程中，在线一次性完成熟化、拉丝、成型、调色、调味等诸多集成工序而成，生产工序较短，生产效率较高。产品蛋白质含量高达30%（湿基）以上、零胆固醇、低脂肪，具有丰富的类似动物肉的纤维结构，且具有即食性，可作为快餐食品、休闲食品及烹调食材等食用，增进食欲，补充蛋白质，提高免疫力。

◆ 产品展示

新型植物蛋白肉采取真空包装形式，无添加防腐剂，经过杀菌后，可放置于4℃冷藏（30天）或-18℃冷冻（6个月）保存。微波或水煮解冻后，开袋即食，也可用于煎炸、炒菜等，产品品质不受冷热煎炸煮等加工条件的影响。



◆ 知识产权

申请国家发明专利11项（已授权6项），美国专利3项（已授权1项），发表SCI/EI论文14篇（其中SCI收录8篇），获软件著作权1项。

◆ 市场前景

新型植物蛋白肉系列产品可作为快餐食品、休闲食品及烹调食材等食用。针对老年人、儿童、妇女和身患疾病的人群，新型植物蛋白肉系列产品作为日常用餐，可增进食欲，又能提高自身免疫力。而对于应对突发事件，工作强度比较大的工作人员如医护人员、志愿者等，新型植物蛋白肉系列产品即方便又营养，能够快速补充机体所需能量。

◆ 独特卖点

通过新型加工技术手段，将来源广泛的植物蛋白原料制造出具有肉类口感新型植物蛋白肉，相比传统畜牧业生产方式极大提高了蛋白质转化效率，节约耕地、粮食和水资源等。与传统植物蛋白肉制备技术相比，极大缩短了生产工序，生产效率提高50%以上，能耗降低2/3以上，营养损失减少20%左右，且无废水等污染物排放。新型植物蛋白肉具有高蛋白和低脂肪等诸多营养健康优势，并且具有即食性，可以让人们快速享受到肉类的欲望，又能补充蛋白质，提高自身免疫力。

上一篇: 低温压榨花生油、半脱脂花生休闲食品及其生产技术

下一篇: 花生豆腐及其制备技术