

复配水分保湿剂生产厂家

产品名称	复配水分保湿剂生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	15.00/公斤
规格参数	品牌:复配水分保湿剂生产厂家 型号:食品级复配水分保湿剂 产地:山东复配水分保湿剂
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

复配水分保湿剂厂家 复配水分保湿剂生产厂家 复配水分保湿剂价格

复配水分保湿剂简介：

复配水分保持剂适用于粗碎和乳化型肉制品，如法兰克福香肠、热狗肠、鸡肉肠、台式香肠、汉堡饼、火腿肠、方便面、米粉及米线加工等。多聚磷酸钠也是一种高品质的海产品添加剂，可有效保持海产品特有的风味，增强口感，能减少加工损耗，改善质地，使产品表面富有光泽，鲜亮有韧性

生产肉制品时，用量为0.5将本品加入适量的水中，搅拌溶解，冷却至5以下后加入或注入原料肉中腌制或滚揉，再按常规步骤进行，生产饮料时将0.1-0.3的本品用水溶解后加入，搅拌混合后再罐装，生产鱼丸、肉丸时，在打浆过程中把本品溶解成溶液加入，均匀打浆30-40分钟，再按原工艺操作。

在食品工业中作为品质改良剂、乳化剂、缓冲剂、螯合剂等。

1.在食品中有如下功效：

- (1) 增强原料面粉中的蛋白质粘结力。
- (2) 使淀粉粒子相互结合，分散渗透至蛋白质的网状结构中。
- (3) 形成质地致密的面团，表面光滑而具有光泽。
- (4) 形成稳定的面团胶体，防止可溶性淀粉渗出。
- (5) 保水性强，使水分均匀保持于面团中，防止干燥。
- (6) 提高面团的延展性。

(7) 使原料中的油脂成分稳定地分散至面团中。

2.作为电解质与蛋白质相互作用，改变蛋白质结构，增强食品的粘弹性，改善组织。