

肉制品增脆剂生产厂家

产品名称	肉制品增脆剂生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	30.00/公斤
规格参数	品牌:肉制品增脆剂生产厂家 型号:食品级肉制品增脆剂 产地:山东肉制品增脆剂
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

肉制品增脆剂厂家 肉制品增脆剂生产厂家 肉制品增脆剂价格

弹力素 高弹素 弹脆素

是食品添加剂的一种 使用方法 作为弹性改良剂使用 功效 增加肉制品、鱼类炼制品及各类腌菜的结着性、弹性及脆度，延长食品存放时间

高弹素是一种肉制品改良剂，是食品添加剂的一种。

功效：增加肉制品、鱼类炼制品及各类腌菜的结着性、弹性及脆度，延长食品存放时间。

使用方法：作为弹性改良剂使用。

使用范围：鱼丸、鱼浆、鱼板、猪肉丸、红肠、热狗等鱼、肉类炼制品及各类腌菜。

大使用量：根据生产需要适量添加。

高弹素是一种弹性改良剂，由多种聚磷酸盐类配制而成，多用于改良鱼糜的弹性，多用于增加鱼丸虾丸等食品的弹性；与I+G不同，I+G是制作鸡精的原料，是香菇和鸡肉中提取的呈味物质。