

# 食品级肉制品增脆剂厂家

产品名称	食品级肉制品增脆剂厂家
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

### 应用

复合磷酸盐广泛应用于食品生产的各个领域，对食品品质的改良起着重要的作用，如对肉制品的保水性、凝胶强度、成品率的作用，另外对粮油制品、海产品等均有不同的作用效果。下面分别进行介绍。

#### 肉制品

在肉制品加工过程中，添加磷酸盐可以提高肉的pH值；螯合肉中的金属离子；增加肉的离子强度；解离肌动球蛋白。

磷酸盐在提高肌肉蛋白保水性及凝胶强度方面也有广泛的应用。磷酸盐对肉蛋白（从肉中提取的蛋白质）的保水性有显著影响。

#### 粮油制品

磷酸盐对面条的改良作用主要表现在：增加面筋筋力，减少淀粉溶出物；增强面条粘弹性；提高面条表面光洁度。

磷酸盐在速冻馒头生产中的应用，主要特点是改善馒头质地和口感；增加馒头的保水能力，减少馒头在成型、醒发和蒸制后冷却过程中的水分损失；增加馒头膨松度；减少馒头解冻后的开裂；使馒头的气囊更为均匀，质地细腻，味道好。

复合磷酸盐对速冻水饺也有一定的影响。添加磷酸盐可抑制饺子解冻后饺子皮颜色加深。复合磷酸盐应用在海产品加工中，可以有效地解决海产品鲜味及营养成分流失的问题，防止和降低氧化作用；减少肉体变色、变味，使其肌肉组织有最佳的保水力，呈味更好，并在解冻时提高其持水性。

## 海产品

磷酸盐能有效解决海产品在运输储存过程中鲜味及营养成分流失的问题。复合磷酸盐可以有效防止或降低海产品在冰冻时，以及在烹调蒸煮和翻动时肉质因脱水纤维性韧化。防止和降低海产品在加工与贮存过程中发生的氧化作用。减少肉体因氧化作用而变色、变味。使其肌肉组织有更加的保水性，呈味更好，并在解冻时提高其持水性。

## 鱼糜制品

鱼糜制品的保水性对鱼糜制品的质量息息相关，复合磷酸盐在提高鱼糜制品的保水性方面有重要作用，其原因在于鱼糜制品的等电点为6.3，此时保水性低，当加入磷酸盐后，由于其呈碱性，使鱼糜制品的pH值偏离等电点而使得保水性提高；同时磷酸盐还有螯合金属离子和解离肌动球蛋白的作用，因而也能提高保水效果。复合磷酸盐对鱼糜制品的保水作用关键在于要做好磷酸盐的比例问题。

## 果汁饮料

复合磷酸盐一方面能延长果汁饮料的酸味时间，对果汁饮料的口感有较好的作用，而且添加的时间不同对改善果汁饮料口感的效果也不同；另一方面可以协同其他护色剂，对果汁饮料具有增强护色作用。