

# 弹力素厂家 弹力素生产厂家

产品名称	弹力素厂家 弹力素生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	32.00/公斤
规格参数	品牌:弹力素厂家 型号:食品级弹力素 产地:山东弹力素
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

弹力素厂家 弹力素生产厂家 弹力素价格

主要成分聚磷酸盐

产品特性:增加肉制品,鱼类炼制品的结着性,弹性及脆度,并延长货架期.使用范围:鱼丸、鱼浆、鱼板、猪肉丸、红肠、热狗等鱼、肉类炼制品。高弹素用于制作鱼丸、撒尿牛肉丸、肉丸等，可是成品弹性十足，成型好，不易浑汤。

使用方法：先以适量高弹素散布于鱼肉一起擂溃，然后再添加盐、粉、水、鲜味素等。如先添加食盐，再添加高弹素，会降低效力。

建议用量：0.1-0.5

### 一、在糖果工业中的应用

在糖果中应用麦芽糊精，可增加糖果的韧性，防止糖果“返砂”和“烊化”，尤其能降低糖果甜度，改变口感，改善组织结构，大大延长了糖果的货架保存期。

### 二、在饮料工业中的应用

利用麦芽糊精为基础原料，加上合理调配，大大地突出了原有的天然风味，减少了营养损失，提高了溶解性能、增强了稠度，改善了口感，降低了甜度。提高了经济效益，传统的冰淇淋粉是以牛奶、鸡蛋、淀粉等原料制成，不但成本高，而且有明显的蛋腥味、淀粉味，以麦芽糊精为辅料而制得的冰淇淋粉，各种花色冰淇淋不但营养丰富，人体易于吸收，而且不含胆固醇，风味纯正，口感细腻，落口爽净，是冷食饮料中的佳品。

### 三、在方便食品中的应用

方便食品配料中加入麦芽糊精后可以大大改善产品的风味，增加品种，降低成本，提高经济效益，目前我国儿童食品生产不高，主要问题还是无理想的“载体”及其产品不易消化，不能满足儿童的实际需要，如果应用易消化的麦芽糊精作为“载体”开发儿童食品，则将会逐步满足儿童的实际需要。促进儿童的健康成长。

#### 四、在罐头食品中的应用

罐头制品中加入麦芽糊精后，增加稠度，改善产品风味，改善组织结构，提高产品品质。