

多聚磷酸钠 食品级复合磷酸盐牛肉保水剂保水增重增嫩腌制剂

产品名称	多聚磷酸钠 食品级复合磷酸盐牛肉保水剂保水增重增嫩腌制剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	17.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:保水剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

1.多聚磷酸钠简介：

复合保水剂是国内各种食品使用广泛，高含量纯粉、保水剂效果好

用途及性状：白色粉末，溶于水，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。在粮油制品中对面条的改良作用，可以制作新型膨松剂，对速冻水饺的影响海产品加工中的应用等。本文介绍了复合保水剂在食品中的应用及其作用原理。

复合保水剂在肉制品中的应用

在肉制品加工过程中，添加复合保水剂可以提高肉的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。

2.主要成分：二聚、三聚等不同链长的缩聚磷酸盐

用途：适用于肉类制品、肠类制品、汤类制品、面粉类的加工，也是一种高品质的海产品添加剂。

多聚磷酸钠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，可明显提高产品的档次。

使用方法：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。

多聚磷酸钠溶解性好，可以在低温盐水中溶解。保持水份的同时可获得更好的口感和外观。明显改善肉制品的切片性，提高产品的档次。调节PH值，整合金属离子的能力强磷酸盐。