

# 明月牌海藻酸钠褐藻胶增稠剂肉制品

产品名称	明月牌海藻酸钠褐藻胶增稠剂肉制品
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	65.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:海藻酸钠生产厂家
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

### 海藻酸钠简介：

海藻酸钠（又叫褐藻酸钠）是从褐藻类的海带或巨藻等藻类中提取的一种多糖碳水化合物。在食品工业中被广泛用做增稠剂、稳定剂、分散剂和品质改良剂等。

### 海藻酸钠配料在肉制品中的应用举例

海藻酸钠胶体在低脂肉制品中不是以凝胶粒子的形式存在，而是作为基质的组成部分，与蛋白质相互交联，共同形成了凝胶基质的三维网络结构，利用海藻酸盐对不同肉制品制定不同的复配方案，在肉制品中通过复配肉制品增稠剂MY-C02，改善了低脂肉制品的质构，提高了持水、持油能力，并赋予了肉制品滑润丰厚的口感，添加到香肠中，香肠的蒸煮损失率和贮藏水分损失显著降低，硬度、咀嚼性得到明显的改善。

- (1)原料肉等辅料的准备：将鸡胸肉、猪瘦肉等解冻后（-4 -0 ）过绞肉机（6mm），辅料称量好。
- (2)斩拌：将绞好的原料肉加入食盐和磷酸盐，高速斩拌均匀后加部分冰水继续斩拌2min，将剩余辅料和剩余冰水加入后高速斩拌，斩至料馅细腻有光泽。料馅斩拌后及时进行灌制，不要停留时间过长，防止温度升高（注意搅拌过程中控制好肉馅的温度不能超过10 ）。
- (3)灌肠：使用24#胶原蛋白肠衣灌制。
- (4)熟制：采用烟熏炉进行熟制。

干燥65 20min 蒸煮80 35min 干燥75 20min

(5)包装杀菌：待加工好的产品冷却至20（中心温度），使用真空包装机进行抽真空包装。采用水浴杀菌90 杀菌20min，然后水冷至20（中心温度）。