

烟熏液厂家 烟熏液价格用途

产品名称	烟熏液厂家 烟熏液价格用途
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	40.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 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

一、简介

古老传统的味道，早已被市民接受和喜欢。但由于古老的烟熏味道是用烟熏炉加以烟熏木屑所冒出的烟进行熏制，烟雾中所产生的苯并芘制物质，严重危害食者健康，使人类对烟熏食品产生了忌讳心理。那么怎么样既能保留烟熏口味，又不产生制物质呢？

烟熏液彻底攻克了这一难题，它是采用美国原产硬木为基础原料，经高温分解、干馏制成的一种风味烟熏香味料。在生产制作工程中不添加加任何化学成分。

二、性状

适用范围：

适用于高端肉肠制品、海产品等。

推荐使用量：每公斤成品不超过1克，或以生产工艺酌情添加。

理化指标：

外观：呈枣红色液体。

气味：浓郁烟熏气味使用方法：烟熏液在食品中的使用方法很多，主要有直接添加法，浸渍法，涂抹法，喷淋法。在肉制品中还有法和肠衣着色法。

三、用途

(1) 直接添加法：多适用于肉糜制品，如维也纳香肠、法兰克福香肠、红肠、小肚粉肠、压缩火腿和午餐肉等。具体方法是将定量烟熏液经水稀释后，可以通过、滚揉或是以其他方式，作为一种食品直接添加到产品内部，经调和搅拌均匀即可，这种方式主要偏重于风味的形成。(2) 浸渍法：一般用于块形肉制品，如熏肉、烤鸡、烤鸭和烤鹅等。具体方法是将定量的烟熏液与其他香料配成香料浸渍液，然后将处理好的肉、鸡、鸭、鹅等浸入其中经过一定时间浸渍后，即浸渍成功。腌腊制品加工时，先将制品腌制，可不加或少加亚硝酸盐和硝酸盐，再用烟熏液浸渍或喷雾，然后经烘烤或晾干即成，浸渍或喷雾两次可获得更好的表面色泽，这种腌腊肉香喷可口，油而不腻，久藏不变质，肉表面的膜可防止油脂、水份的渗漏和的侵入。(3) 涂抹、喷淋法：此法适用于肉制品表面要求有熏香味和熏色的块类产品，如熏鸡、鸭、烤肉片、小香肠等。具体方法是先将产品进行短时间的干燥后，直接用烟熏液或稀释液进行涂抹或喷淋或短时间浸渍(20~60秒)，然后再干燥，完成表面的着色。可根据对色、味的要求不同，重复2~3次干燥—涂抹(喷淋或浸泡)—干燥的工艺。(4) 注液法：多适用于大块形肉制品，如火腿，方火腿，熏肉，腊肉和培根类产品，这类制品因肉块大，烟熏液不易短时间内浸入，所以用法为好。将定量的烟熏液或其稀释液用器注入大块肉中，并要求多个部位都要到，且要求边边揉搓，使烟熏液分布均匀，当把烟熏液完成以后，再按工艺制成产品。(5) 肠衣着色法：利用烟熏液对肠衣或包装膜进行着色，产品紧挨着被着色肠衣的一面，当产品在煮制过程中，烟熏色泽就自动吸附于产品表面，同时产品也有一定的烟熏香味。直接使用或稀释1~3倍