

湖北猪皮胶原蛋白厂家 食品级90% 香肠肠衣 改善肉制品品质

产品名称	湖北猪皮胶原蛋白厂家 食品级90% 香肠肠衣 改善肉制品品质
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:吉业升 含量:90% 包装:25kg/袋
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

猪皮胶原蛋白生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产猪皮胶原蛋白的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布全中国省份，欢迎新老客户来电垂询。

猪皮胶原蛋白生产厂家产品介绍详情：

猪皮胶原蛋白

中文同义词: 猪皮胶原蛋白;胶原蛋白;胶原蛋白(牛阿基里斯腱);I型胶原蛋白; 鱼鳞胶原蛋白

英文名称: Collagen

CAS号: 9064-67-9

分子式: $C_4H_6N_2O_3R_2 \cdot (C_7H_9N_2O_2R)_n$

分子量：3000内

蛋白质含量： 90%

灰分： 2%

二氧化硫： 50mg/kg

过氧化物： 10mg/kg

水不溶物： 0.1%

酸碱度：4-7

铬： 2.0mg/KG

砷： 1.0mg/KG

重金属： 1000cfu/g

菌落总数： 1000cfu/g

大肠菌群： 30cfu/g

致病菌：不得检出

包装：20kg纸板桶

用途：

1、食品包装：胶原蛋白可作为各类香肠制品的肠衣，具有口感好、透明度好，制作工艺简单等特点，很受用户欢迎。还可以用作食品保护层，具有抗氧化性，可保持肉食品的颜色鲜亮

2、肉制品添加剂：将胶原蛋白添加到肉制品中，不仅能改善产品品质(如口感、多汁)，而且能提高产品的蛋白质含量，并且无不良气味。

3、面包和糕点：在面包和糕点中添加胶原蛋白，可以强化面包和糕点的蛋白质营养，改善食品的营养结构及产品质量。