

# 高弹素厂家 食品级肉制品高弹素

产品名称	高弹素厂家 食品级肉制品高弹素
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
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

食品级高弹素厂家 高弹素生产厂家 高弹素用途 高弹素价格 高弹素作用

高弹素简介：

高弹素厂家 食品级肉制品高弹素

江苏东聚生物科技有限公司是一家专业生产食品级肉制品高弹素的厂家。我们的产品具有优异的弹性和质地，能够提高肉制品的口感和营养价值，且安全卫生，符合食品级标准。我们的产品价格为25元/千克，品牌为东聚，型号为食品级，产地为江苏。

产品介绍

高弹素是一种天然的纤维素，具有较高的弹性和拉伸能力，可以替代传统的蛋白质添加物，用于改善肉制品的细腻度、弹性和质地。我们的产品经过精细加工，保持了高弹性和抗拉伸能力，而且不含任何添加剂和防腐剂，符合食品级标准。我们的高弹素产品适用于各种肉制品，如火腿肠、烤肉串、烤鸡翅等，有效提高了肉制品的口感和营养价值。

产品特点

1. 高弹性 可以提高肉制品的软嫩度和咀嚼性，增强口感。
2. 抗拉伸 可以加强肉制品的质地和形态，防止变形。
3. 安全卫生 经过多重生物反应和过滤，不含任何添加剂和防腐剂，符合食品级标准。

## 问答

### Q 高弹素和传统蛋白质添加物有什么区别

A 高弹素是一种天然的纤维素，具有较高的弹性和抗拉伸能力，可以替代传统的蛋白质添加物，用于改善肉制品的细腻度、弹性和质地。高弹素不含任何添加剂和防腐剂，符合食品级标准，而传统蛋白质添加物则往往含有大量的添加剂和化学物质。

### Q 高弹素可以用于哪些肉制品

A 我们的高弹素产品适用于各种肉制品，如火腿肠、烤肉串、烤鸡翅等，可以提高肉制品的口感和营养价值。

### Q 为什么选择东聚的高弹素产品

A 东聚生物科技有限公司是一家拥有多年生产经验和技術优势的专业生产食品级肉制品高弹素的厂家。我们的产品经过严格的质量控制和检测，符合食品级标准，安全卫生。我们的高弹素产品具有优异的弹性和拉伸能力，可以有效提高肉制品的口感和营养价值。同时，我们的服务体系完善，能够为客户提供一站式服务，赢得了广大客户的信任和支持。

## 总结

江苏东聚生物科技有限公司是一家专业生产食品级肉制品高弹素的厂家，我们的产品具有优异的弹性和质地，能够提高肉制品的口感和营养价值，且安全卫生，符合食品级标准。我们欢迎广大客户前来咨询、合作，共同打造优质的肉制品。