

# EA/NBC4110/1浓厚味高汤鸡肉粉

产品名称	EA/NBC4110/1浓厚味高汤鸡肉粉
公司名称	广州市味研生物工程科技有限公司
价格	36.00/千克
规格参数	品牌:味研 净重:10(g) 原料与配料:鸡肉
公司地址	中国 广东 增城市 广州市增城区沙庄经济开发区8号
联系电话	86 020 61727615 15989031001

## 产品详情

品牌	味研	净重	10(g)
原料与配料	鸡肉	保质期	18(个月)
原产地	广东		

### 一、概述

味研天然浓厚味高汤肉粉是以带肉的骨头为原料，通过采用现代生物工程技术、定向温和酶解，特殊的美拉德反应,复合增香，微胶囊包埋技术，喷雾干燥而成。具有天然老汤滋味和香气，。滋味鲜美、回味悠长，风味浓郁持久，可赋予制品纯正的炖煮肉骨汤风味，增强食品的特点风味和醇厚感，提升产品档次。

### 二、特点

- 1、具有天然炖煮老汤滋味和香气。
- 2、具有天然肉骨老火汤的完美滋味，鲜美、浓厚、圆润、延伸感强。
- 3、头香与肉滋味突出。
- 4、呈味效果比一般的呈味粉或肉精粉更优越。

### 三、应用及建议添加量

味研天然浓厚味高汤肉粉经过高级调理，特别适用于方便面、方便米线、方便粥、家用调味料、膨化休闲食品等行业。

家用调味料	速食面汤料	方便粥呈味料	膨化休闲食品
1-5%	1-5%	1-3%	8-10%

#### 四、产品系列

目前已开发出天然浓厚味鸡肉、猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、对虾、蟹肉、鲍鱼、龙虾、扇贝、鱿鱼、鲜蚝、柴鱼……等高汤系列。

#### 公司简介

广州市味研生物工程科技有限公司是一家高科技营养与健康产业的核心配料生产企业。年产各类富含小分子生理活性肽的天然提取物8000吨，是国内最大的天然提取物生产、研发、出口基地

#### 味研关键技术

- a. 蛋白定向水解酶的选择及定向水解条件的优选；
- b. 蛋白酶固定化工艺；
- c. 固定化酶的最佳作用条件；
- d. 酶法脱苦：优选蛋白外切酶作用的有关参数，获得肉类蛋白水解物的理想脱苦效果；
- e. 美拉德反应提升浓厚味：控制美拉德反应的相关条件，获得滋味鲜美、风味浓郁、肉味突出的肉类提取物；
- f. 膜分离技术：利用膜分离技术分离小分子生理活性肽；
- g. 微胶囊包埋：筛选微囊化壁材及优化微囊化工艺，提高产品的稳定性。

#### 研发能力

- 1、拥有一支由博士后及留美博士所领导的从事过多年基因工程、生物工程、食品及生物工程研究开发工作的科研团队；
- 2、研究开发设施较精良，拥有液相色谱、气相色谱、自动定氮仪、高速离心机、超滤系统、小型反应罐、真空浓缩器、微型喷粉干燥等设备；
- 3、与国内外多家高等院校、科研单位建立了良好的合作关系；
- 4、拥有多项自主知识产权和专利：（如肉类提取物、呈味粉末油脂、海藻提取物）；
- 5、在荔湾留学生创业园建有天然调味料工程研发中心；
- 6、在国家“863”中心拥有天然提取物工程研发中心。

## 应用范围

可广泛用于中高档家用调味品，适用于各种汤料、烹调、酱包、调味酱、罐头、素食、方便休闲食品、休闲及膨化食品，营养调理食品，火锅高汤基料的配制等行业等等。