

# 天然呈味粉末鸡油EA/NEC2140

产品名称	天然呈味粉末鸡油EA/NEC2140
公司名称	广州市味研生物工程科技有限公司
价格	65.00/千克
规格参数	品牌:味研 卫生许可证:440103070416 产品标准号:Q/WYSW25-2007
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	卫生许可证	440103070416
产品标准号	Q/WYSW 25-2007	净重	17 (g)
原料与配料	天然提取鸡油, 天然提取	保质期	12 (个月)
原产地	鸡肉 广东		

### 一、概述

该产品的以新鲜上等的动物油脂和天然肉类提取物为原料, 先将油脂提取、精炼、复合增香反应得精油, 再以肉类提取物吸附精油, 然后应用纳米材料技术和微胶囊技术将吸附有大量的肉类提取物进行微胶囊包埋, 并喷雾干燥为成品。含油量达25~30%。

### 二、特点

- 1、具有天然动物油脂的浓郁香味和滋味。
- 2、具有天然肉类提取物的完美滋味, 肉味突出、鲜美、圆润、延伸感强。
- 3、具有脂香味、油脂感和肉滋味三合一的效果。
- 4、产品呈粉末状, 使用方便。
- 5、技术先进, 使用广泛。

### 三、应用

味研天然浓厚呈味粉末油脂系列，是专门为家用调味料、鸡精、方便面、方便米粉、方便粥、冷冻食品厂等开发的调味基料。其主要作用是提高粉状调味料及速冻方便食品中油脂含量和浓厚圆润的味感成分，调理提升产品滋味和香味。用在产品中具有浓郁肉香、鲜美肉味、圆润油感三合一的功能。可直接添加或以伴侣形式添加。

家用调味品	方便面汤料、方便粥	膨化休闲食品	冷冻食品
1-5%	1-5%	1-5%	1-5%

### 四、产品系列

目前已开发出天然呈味粉鸡油、天然呈味粉牛油、天然呈味粉猪油。

### 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

广州863研发中心

增城生产基地

### 味研关键技术

- 蛋白定向水解酶的选择及定向水解条件的优选；
- 蛋白酶固定化工艺；
- 固定化酶的最佳作用条件；
- 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；
- 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；
- 膜分离技术：利用膜分离技术分离小分子生理活性肽；
- 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。