

EA/NEC3130天然热反应提取鸡油

产品名称	EA/NEC3130天然热反应提取鸡油
公司名称	广州市味研生物工程科技有限公司
价格	55.00/千克
规格参数	品牌:味研 卫生许可证:440103070416 净重:17(g)
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
净重	17(g)	原料与配料	鸡油
保质期	18(个月)	原产地	广东
售卖方式	包装	特产	否

一、概述

味研的天然提取精油是以上等新鲜的动物脂肪为原料，经过温和脱胶、脱酸、热反应复合生香调制等工艺精制成的油。具有天然动物油的滋味和香气，提高食品加工制品的风味和品质。

二、特点

- 1、具有天然动物脂肪的香气，能真正体现相应品种的天然风味。
- 2、品质稳定、使用范围广，经高温蒸煮或低温冷却后仍能保持原有的风味。
- 3、能与其他配料有很好的协同作用，形成各种复合风味。

三、应用及建议添加量

味研天然提取精油是纯天然的用于增加头香的高级食品配料，广泛应用于家用调味品、方便面调料、膨化食品、烘烤食品、肉类加工品等。

家用调味料	方便面调料	膨化食品	烘烤食品	肉类加工
1-5%	作油包	0.5-1%	0.5-1%	1-2%

四、产品系列

目前已开发出鸡油、猪油、牛油、对虾油、蟹油等。

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。