

三聚磷酸钠(adana)

| | |
|------|---------------------------------------|
| 产品名称 | 三聚磷酸钠(adana) |
| 公司名称 | 柳州爱格富食品科技股份有限公司 |
| 价格 | 8500.00/吨 |
| 规格参数 | 生产企业:柳州爱格富 用途级别:食品级 含量:99 (%) |
| 公司地址 | 柳州市柳东新区官塘工业园 |
| 联系电话 | 86 0772 3126680 13768874880 |

产品详情

| | | | |
|------|----------|------|--------------|
| 生产企业 | 柳州爱格富 | 用途级别 | 食品级 |
| 含量 | 99 (%) | 粒度 | 60-100 (目) |
| 品牌 | 三柳牌 | | |

磷酸盐在提高肉制品保水性及成品率方面的应用

肉制品的保水性是西式肉制品生产的关键之一,它既影响产品品质又和企业的经济效益息息相关。因此,在保证产品质量的前提下如何提高肉制品的保水性一直是肉类研究中的一个重要课题。在肉制品中加入磷酸盐可以改善制品的质构,提高制品的保水性和产品得率,改善肉食品质构,从而在不降低产品品质的前提下降低产品的成本。磷酸盐提高肉制品保水性的原理是三聚磷酸盐及焦磷酸盐可以通过改变蛋白质电荷的电势来提高肉体系的离子强度,并使其偏离等电点,使电荷之间相互排斥,在蛋白质之间产生更大的空间,即蛋白质的“膨润”,使肉组织可包容更多水分从而提高保水性;六偏磷酸盐能螯合金属离子,减少金属离子与水的结合,使蛋白质结合更多水分而提高保水性。实践证明,多种磷酸盐的混合使用比单一使用效果好,所以通常使用混合磷酸盐以增加效果。但不同品种的肉制品对混合磷酸盐要求的最佳配比是不同的。试验证实:复合磷酸盐的最佳配比大部分(如猪肉火腿、牛肉、鱼糜)为2:2:

1(三聚磷酸钠:焦磷酸钠:六偏磷酸钠)

,但是最佳添加量是对不同的产品来说是不同的,对火腿来说最佳适用量为0.4

%。但对鱼肉,最佳适用量为0.5%;复合磷酸盐对鱼糜制品的保水作用优于单一磷酸盐,同时制品的色泽、滋气味和质地均较好,但在鸡肉制品中,获得最大出品率时的最优磷酸盐配比为六偏磷酸钠32.6%

,三聚磷酸钠45.6%,焦磷酸钠21.8%。混复合磷酸盐的添加量越大,成品率越高,也就是对制品保水性的正面作用越大,但用量对鸡肉来说大于0.4%,对鱼肉来说大于0.5%时,制品成品率的上升趋势趋缓,同时考虑到过量的磷酸盐添加还会劣化产品的风味和颜色,且人体如过多地摄入磷酸盐会降低钙吸收,从而导致机体钙磷失衡,引起疾病,不利于人体健康,因此,取复合磷酸盐的用量对鸡肉来说为0.4%,对鱼肉来说为0.5%。肉食品中添加磷酸盐的数量仍应按国家颁布的相关标准执行。