

海产品保鲜剂(复合磷酸盐)

产品名称	海产品保鲜剂(复合磷酸盐)
公司名称	盐城市三鼎食品添加剂厂
价格	16.00/公斤
规格参数	型号:.. 品牌:三鼎 含量:* (%)
公司地址	盐城市盐都区龙冈镇兴龙居委会四组
联系电话	86 0515 88503028 15851051688

产品详情

型号	..	品牌	三鼎
含量	* (%)	有效物质含量	* (%)
CAS	增重保鲜		

&lt;!-- .at_1{font-size: 10.5pt; color: black; font-family: 宋体; mso-bidi-font-family: arial; mso-ansi-language: en-us; mso-fareast-language: zh-cn; mso-bidi-language: ar-sa; mso-ascii-font-family: arial; mso-hansi-font-family: arial} .at_2{font-size: 10.5pt; color: black; font-family: arial; mso-ansi-language: en-us; mso-fareast-language: zh-cn; mso-bidi-language: ar-sa; mso-fareast-font-family: 宋体} .at_0{font-size: 9.5pt; font-family: 宋体; mso-bidi-font-family: 宋体; mso-ansi-language: en-us; mso-fareast-language: zh-cn; mso-bidi-language: ar-sa} -->

水产品保鲜剂、虾仁保鲜剂、鲜虾保鲜剂、鱿鱼增重保鲜剂、对虾保鲜剂、鲜鱼保鲜剂、水产品增白剂、软体动物增白剂、鱿鱼增白剂、面制品改良剂、米线增筋剂、挂面改良剂、肉制品改良剂、鱼肉丸制品添加剂、牛肉增重保鲜剂、水产品用冰衣晶、食品级过氧化氢酶、一元固体二氧化氯等产品是江苏省盐城市三鼎食用化工有限公司开发生产的食用化工系列产品，主要分为食用添加剂和消毒剂两大块，其中一元固体二氧化氯分为片剂、颗粒、粉剂三种规格，产品的各项质量指标达到同行水平，我公司产品自2003年投放市场以来，由于较高的质量和较好的信誉度和服务度已受到国内外客户欢迎，并出口到西欧、北美、东南亚等地区，受到一致好评，欢迎来电咨询，销售热线：15851051688！

本品为
一种新型海产

品增重、保水、保鲜剂。性

状：白色粉末状，易溶于水，水溶液呈弱碱性。使用效果：

1．提高产品质量，肉汁更丰富，有效保持营养物质及水分。2．抑制类脂物的氧化，保护海产品的天然色泽和风味。3．减少解冻后的流滴损失，减小烹调后重量损失。4．提高新鲜海产品或再加工产品的洗涤性

能。有效

提高产品的保质期

。5. 海产品保鲜剂在硬水、低温水

、含盐水中都有很好的溶解性。应用范围：

冷冻虾仁的浸泡增重、

冷冻及解冻保水、保鲜;贝壳类海产品;鱼片及

海产品罐头。建议使用方法和用量：

1、冷冻虾仁：复合磷酸盐的用量为每100公斤虾仁使用2.5公斤。具体的使用比例为：（以公斤计）复合磷酸盐：水：虾仁 = 2.5：100：100。将去皮的虾仁在加有复合磷酸盐的溶液中浸泡4~5小时再进行下道工序加工。实例：将2.5公斤复合磷酸盐溶入100公斤水中，搅拌使之充分溶解，水温控制在10℃以下（本产品低温冰水中使用效果很好）。把100公斤虾仁缓慢倒入本溶液中，初泡入溶液时每10分钟搅拌一次，一小时后每30分钟搅拌一次、每次搅拌以5~10秒为宜。浸泡完成后，捞起用清水适量冲洗、沥干、冷冻，即可实现增重、保水、保色效果。2. 贝壳类海产品：在产品洗净后，用5~10%的复合磷酸盐溶液浸泡，浸泡时间为：1~30分钟，具体根据贝壳类产品的种类、大小及捕捞时间决定。3. 鱼片：将鱼片在5%的复合磷酸盐溶液中浸泡5~10分钟后冷藏或包装。保质期：三年。贮藏于阴凉（约20℃）干燥处