

## 鱿鱼（软体动物）增重保鲜剂

产品名称	鱿鱼（软体动物）增重保鲜剂
公司名称	盐城市三鼎食品添加剂厂
价格	20.00/个
规格参数	品牌:SDNDING 净重:25公斤/牛皮纸（g） 保质期:700（天）
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

品牌 SDNDING 净重 25公斤/牛皮纸（g）  
保质期 700（天） 生产厂家 盐城

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！

鱿鱼保鲜剂由国家许可的食品添加剂混合而成的无嗅白色粉末,易溶于水,使用安全、无毒,对人体无害。  
[主要成份]变形淀粉、磷酸化磷酸双淀粉、碳酸钾、抗坏血酸钠。[应用范围]鱿鱼、章鱼、墨鱼等各类水产品的除酸、增重、保鲜等。[产品功能]本保鲜剂可防止鱿鱼产品氧化，具有对鱿鱼起消毒、杀菌的作用，有保护鱿鱼肌肉组织质构及间质。防止脂肪含量的氧化并对金属离子具有螯合作用，可以保护产品的感官特征。产品在长期冰冻之后，也无腐臭味、色泽自然、蛋白质结构完好，同时具有除酸，防止水产品加工中鱼体水分的流失。[产品优点]1、增重效果显著，增重量可达20-30%。2、工艺简单，操作方便。3、化冻后能保持同样增重效果。4、无残留物、无毒副作用。5、含磷酸盐少，专用于水产品出口加工。[用法用量]用该保鲜剂0.6-1份投放到5 -10 100份水中，另加食盐1份，投鱼体80-90份，浸泡8-12小时，浸泡过程中每20-30分钟搅拌1次。[备注]添加量及浸泡时间依鱼的品种及鱼体大小而定，浸泡后用清水清洗