

水产品冰衣晶 合格 冰衣

产品名称	水产品冰衣晶 合格 冰衣
公司名称	盐城市三鼎食品添加剂厂
价格	40.00/公斤
规格参数	型号:合格 类别:冰衣 有效物质含量:99 (%)
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	合格	类别	冰衣
有效物质含量	99 (%)	主要用途	包冰衣

&lt;!-- .at_2{border-top: #f8f8f8 1px solid; border-bottom: #f8f8f8 1px solid} .at_0{border-right: #ffffff 1px solid; border-top: #ffffff 1px solid; border-left: #ffffff 1px solid; border-bottom: #ffffff 1px solid} .at_1{border-bottom: #ffffff 1px solid} -->

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！

冰衣晶是一种高分子品质改良剂，具有优良的透明性、粘接性和韧性，是鱼类、虾类制冰衣过程中的首选添加剂。同时，在水产罐头、鱼糜、方便面、冰淇淋等产品中也可微量添加，作为增稠剂。

应用范围：鱼、虾类制冰衣；罐头、鱼糜、方便面、冰淇淋中做增稠剂。

特性：

透明性——冰衣晶具有净水作用，可使用本品包过冰衣的鱼、虾、清晰可见，色泽亮丽。

保水性——可使虾仁、黄鱼的一次包冰率达到30%和15%左右，在减少包冰次数的同时，节约了相关费用。

韧性-增强了冰衣的韧性，使冰衣不宜断裂。

使用方法：

将0.5份的冰衣晶置于100份25℃的淡水中，充分溶解10小时以上，待溶解完全后加冰使水温降至0℃左右，然后将冷藏后的水产品放入制备好的冰衣晶溶液中，浸泡15秒钟左右即可。

种类	海水鱼
发货期限	10

品质	冻鱼
-----------	----