

美达磷适用范围，厂家价格，钵仔糕专用美达磷，含税含运费

产品名称	美达磷适用范围，厂家价格，钵仔糕专用美达磷，含税含运费
公司名称	厦门仁驰化工有限公司
价格	面议
规格参数	型号:食品级 品牌:仁驰 含量:99.6(%)
公司地址	厦门思明区莲坂商业广场西区
联系电话	86-5922021520/2287526 18050027295

产品详情

美达磷又称特丽素、富丽联、富丽磷、富磷联

美达磷由多种国家批准食用的多聚磷酸盐、营养钙、异抗坏血酸钠等配制而成。完全符合《gb 2760-2007食品添加剂卫生标准》。绝不含任何对人体有害的“工业化学品”。

本品主要用于各类鱼肉丸、鱼豆腐、狮子头肉丸、肉肠、羊肉串、鸡肉串、火腿、下货、熟肉、炖鸡、炖鱼、牛排、鸡柳、炸鸡、烤鸭等各种肉制品加工生产，能提高肉制品的弹力、增加肉制品的脆质，口感软滑爽脆、切面光滑细嫩；因其能让肉类吸水膨胀，所以肉制品的产量明显提高；本品还具有保鲜的作用，可以延长保存时间。

本品还可以用来发制海参、鱼翅等海鲜产品，能使海参、鱼翅等海鲜产品外形快速变大增重、外型饱满、口感软滑爽脆，手感弹性特别好。

用量：0.2-0.3%（肉制品添加）；0.5-0.8%（浸泡海鲜）。用法：肉糜：用80℃以上热水溶解后与肉糜充分搅拌均匀。炖肉：当锅内温度达到80℃以上时加入本品搅匀化开即可。炸、烤肉：将本品用80℃以上热水溶解后腌制肉品30分钟以上即可烤制、炸制。浸泡海鲜：将本品用40-50℃温水溶解，再将海鲜加入富磷联溶液中浸泡，直到满意为止。为了缩短浸泡时间、增加浸泡效果，可以用保温桶保温浸泡。

美达磷用于各种食品中的功能如下：一、金属离子封锁作用 各种食品中含有微量金属离子，在食品加工操作时具有干扰性造成食品品质的降低。美达磷能和金属离子（如钙、镁、铁）形成可溶性复合物，因而避免金属离子产生沉淀现象。此外，由于天然水中含有矿物质成分，对于加工的食品有不良的影响，食品加工的水应添加美达磷，使水产生软化作用，达到改善制品品质的效果。二、缓动作用 在食品加工或保藏食品时，由于美达磷对酸性和碱性具有缓动作用，可以保持食品中所需要的适当pH值。三、增加保水性 美达磷可以和动物性及植物性蛋白质发生作用，以促进水合作用，增加保水性，这个重要功能可用以防止肉类、家禽类及鱼类解冻时产生的离水现象。四、增加结着力 美达磷可以增加肉类制

品的易溶性蛋白的溶出，以生成稳定的蛋白质外膜而包住肉品乳化液中的脂肪球，防止其合并现象，在加热时这些蛋白质形成一网状骨架，产生坚固且易切割的典型香肠制品。五、食品包藏作用 美达磷有防止或延缓水状食品系中不饱和脂质氧化的作用，并可在食品表面形成一层抗菌膜，以抑制食品腐败菌的生长，可延长储存时间，保持食品新鲜度。六、改善食品风味
添加美达磷可以使食品保持原来的特性，并有增强柔软度，改善风味，保存颜色等诸多效用。
制作水晶钵仔糕专用原料：美达磷作用：晶莹透明、口感爽、不沾牙

本产品的型号是食品级，品牌是仁驰，含量是99.6（%），有效物质含量是99（%），产品规格是袋装25公斤，执行标准是国标，主要用途是护色剂，CAS是9050-36-6，名称是美达磷