

## 护色宝。复配稳定剂 食品级

产品名称	护色宝。复配稳定剂 食品级
公司名称	郑州市二七区天恩食化商行
价格	面议
规格参数	型号:食品级 品牌:安心 含量:99(%)
公司地址	中国 河南 郑州 二七区 万客来5排28号
联系电话	86 0371 86625159 15538083398

## 产品详情

护色剂又称发色剂，是能与肉及肉制品中呈色物质作用，使之在食品加工、保藏等过程中不致分解、破坏，呈现良好色泽的物质。这主要是由于亚硝酸盐所产生的一氧化氮与肉类中的肌红蛋白和血红蛋白结合，生成一种具有鲜艳红色的亚硝基肌红蛋白和亚硝基血红蛋白所致。硝酸盐则需在食品加工中被细菌还原成亚硝酸盐后再起作用。亚硝酸盐具有一定毒性，尤其可与胺类物质生成强致癌物亚硝胺，因而人们一直力图选取某种适当的物质取而代之。但由于它除可护色外，尚可防腐，尤其是防止肉毒梭状芽孢杆菌中毒，以及增强肉制品风味的作用，直到目前为止，尚未见有既能护色又能抑菌，且能增强肉制品风味的替代品。权衡利弊，各国都在保证安全和产品质量的前提下严格控制使用。由于抗坏血酸、异抗坏血酸、烟酰胺等既可促进护色（护色助剂），且抗坏血酸与 -生育酚尚可阻抑亚硝胺生成，常与护色剂并用。中国批准许可使用的护色剂为硝酸盐和亚硝酸盐。国外尚许可硝酸盐和亚硝酸盐。为了使肉制品呈鲜艳的红色，在加工过程中多添加硝酸盐与亚硝酸盐的混合盐。硝酸盐在细菌作用下还原成亚硝酸盐。亚硝酸盐在一定的酸性条件下会生成亚硝酸。一般屠宰后的肉因含乳酸，pH约在5.6~5.8的范围，所以不需外加酸即可生成亚硝酸。

酱肉护色剂

98(%)

0.5kgx40

酱肉护色剂

98(%)

护色、防腐、抗氧化、保水、保油、增香、增重、嫩肉、乳化改善肉制品

磷酸

天然护色、防腐、抗氧化、保水、保油、增香、增重、嫩肉、乳化改善肉制品，色、香、味等有特效。

本品是由磷酸、蛋白质、维生素等多种原料经特定工艺精制而成的一种品质优良营养型肉制品发色护色

嫩肉剂，对稳定天然色素，防腐抗氧化、改善肉制品色、味型、质有特效。调节pH值防止蛋白与脂肪分离，改善组织结构，使产品多汁，肥肉利用率可达40%以上。肉质细嫩，富有弹性，熟烂快。产品产量可提高7%以上，调味增鲜使产品味道更美，具有强化营养，降低胆固醇等功效。 产品功能：1. 发色，代替亚硝酸钠，不再用其它发色剂。护色、保色，可是肉制品色泽鲜艳光亮，呈自然色。并且在常温下久存5--7天不变色，不变黑；2. 提高品质，改善肉质。是产品质地细嫩，富有弹性，熟烂快；3. 保鲜，防腐，抗氧化。在正常情况下延长保质期1—2倍；4. 调味增鲜。是产品味道鲜美，口感醇厚；5. 保水保油，提高产量。肥肉利用率可达到40%以上，产品产量可提高5%左右。同时还具有强化营养，降低胆固醇等功效。 使用范围：用于酱肉、卤肉、熏肉、烤肉、炖肉、禽畜制品等产品熏制前的锅底料，及肉灌制品加工等。主要用于酱肉制品加工，卤肉制品加工，烧鸡熏制前加工，烧鸡熏制前锅底料，肉灌制品加工，炖肉制品加工及其它肉制品加工。使用方法：将本品用凉水溶解后，倒入产品中，每公斤原料可用本品5克

本产品的型号是食品级，品牌是安心，含量是99（%），有效物质含量是99（%），产品规格是1\*20公斤，执行标准是国标，主要用途是护色剂