

非磷酸盐弹性增强剂-肉丸弹性佳，改善肉糜制品弹性质构

产品名称	非磷酸盐弹性增强剂- 肉丸弹性佳，改善肉糜制品弹性质构
公司名称	上海冠英生物科技发展有限公司
价格	225.00/公斤
规格参数	型号:RQ-1,RQ-2 类别:弹性增强，品质改良 品牌:弹性佳
公司地址	青浦区联民路1881号2幢1层B区116室
联系电话	86 021 65063663 13816611343

产品详情

型号	RQ-1,RQ-2	类别	弹性增强，品质改良
品牌	弹性佳	有效物质含量	99.99（%）
主要用途	提升肉糜制品弹性质构， 可与磷酸盐合用		

肉丸弹性q简介

作用机理

肉丸弹性q是一种广泛分布在自然界动物体内的物质，通过现代生物技术进行富集、提取、分离、纯化。它可以显著改善肉类（如猪肉、鸡肉、牛羊肉等）的蛋白质结构，促进蛋白质由松散的结构形成致密的网状结构，从而形成具有弹性的整体，有效提升肉类的弹性与质构。

作用效果

I提升产品的口感与弹性

I极大改善肉糜制品的质构，形成三维网状结构

I即使经过烹饪，仍保持强劲质构稳定性

操作方式

与盐、糖、磷酸盐等预先混匀后，在斩拌过程缓慢撒入即可。

注意事项

肉丸弹性q使用过程中产生的粉尘可能会对人体呼吸系统有刺激作用，须佩带防尘用品；肉丸弹性q应在100c以下避光干燥贮存，不得与有毒、有害和其它有污染物质混贮；