

富兰克胶 亚麻籽胶

产品名称	富兰克胶 亚麻籽胶
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	32.00/kg
规格参数	品牌:恒康 型号:ty 恒康:亚麻籽胶
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

产品详情

产品说明：富兰克胶

亚麻籽胶[法定编号：gb12493-90（20.020）]系采用内蒙古优质油料作物亚麻籽为原料，经科学加工精制而成的一种纯天然无污染植物胶。该产品具有粘性大、增稠、乳化效果好，营养成分高，对有毒重金属有吸附解毒作用等特点，并具有护肤、美容和保健功效。其主要成份为60%的多糖物质和26%的蛋白质。在多糖中主要为d-木糖、l-鼠李糖等。

一、亚麻籽胶的特性

1、外观特征：亚麻籽胶为粉状，呈淡黄色或略带有亚麻籽原色。 2、溶解性：亚麻籽胶直接撒于水中，易吸水结团，如与糖、盐、蛋白、淀粉等物料混匀后容易分散于水中，且在75 的水中加热10分钟，可充分溶解，释放胶性。在具体应用中，亚麻籽胶随肉料的加热过程，即完成溶解过程，显示出各种性能。 3、亚麻籽胶溶液特性：热溶打开后的亚麻籽胶为淡黄色（允许有部分不溶物），呈现不符合牛顿力学规律的假塑性流体。口尝溶液感觉：清香、滑润、饱满、细腻、爽口。 4、亚麻籽胶的应用领域：亚麻籽胶在食品工业可与卡拉胶、果胶、琼脂、阿拉伯胶、海藻酸钠，瓜尔豆胶、cmc等同样用作乳化剂、增稠剂、粘合剂和稳定剂。 二、亚麻籽胶在肉类制品中的应用 亚麻籽胶在肉制品中的添加量与卡拉胶等同。亚麻籽胶可斩拌、注射、搅拌、滚揉添加；可在低温肠中添加，也适合在高温肠中使用；可单独添加，也可与卡拉胶复配添加。 1、粘性、持水性：常温下1%亚麻籽胶溶液粘度在300mpa.s以上。它在香肠中的吸水比为1：20，而且能保持强度，具有弹性。其特点是，肠体能长期存放而不释水，延长肉类产品的货架期、保质期。

2、抗冻性：亚麻籽胶的抗冷冻和阻止淀粉回生的功能是目前所有食用胶中的最佳者。 3、乳化、保油性：亚麻籽胶对脂肪有很好的乳化效果，是食用胶中乳化性最强的胶种之一。使用亚麻籽胶可增加肥肉用量，香而不腻。添加亚麻籽胶的肠体粘合好、不出油、外表清洁、干燥。 4、口感、切片性：亚麻籽胶能结合淀粉、蛋白和肉，形成自然的有机凝胶体。这个凝胶体有很好的弹性，切片性，明显减少淀粉感，增加嫩肉感、口感爽滑、不粘口。

5、增香：添加亚麻籽胶的肠体能品出一种清香味、而且减少香精用量。 6、亚麻籽胶与其它胶的协同作用：亚麻籽胶与卡拉胶复配，使卡拉胶的凝胶韧性增大，且延长了持水时间，把两者的优势结合起来，做到优势互补。 三、亚麻籽胶在香肠生产中的使用方法 1、添加量：

亚麻籽胶的添加量为香肠产品的0.4-0.6%。 2、添加方法：a斩拌肠：直接添加。

b滚揉肠：先与其它辅料拌匀添加，避免单独遇水结团。