

沃尔德无磷保水剂

产品名称	沃尔德无磷保水剂
公司名称	安徽沃尔德生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:徽沃德
公司地址	安徽省蚌埠市淮上区果园西路488号装配车间三楼
联系电话	0552-3072989 13909622810

产品详情

在肉制品中,磷酸盐起到保证产品的出品率、减少解冻损失和蒸煮损失、提高肉制品口感、色泽,使肉制品的肉汁更丰富,口感更鲜嫩,抑制肉制品的氧化变质而延长货架期作用。

磷酸盐在肉制品中作用是如此巨大,但是,当膳食中磷酸盐含量过多时,会降低钙的吸收,导致人体骨骼组织中钙的流失。如持续的时间长,还会造成发育迟缓、骨骼畸形。

针对以上问题,安徽沃尔德生物科技有限公司的工程师团队经过刻苦钻研和精密实验,特推出无磷保水剂,为肉制品行业提供解决方案。为食品工业做出了新的更大的贡献!

一、产品特点:

1、纯天然成分,确保消费者健康,所精选物料全部出自gb 2760-2011(表a.2),可按生产需要适量添加。

2、增加出品率,保持营养不流失,进而为企业获得不菲的经济效益。

3、改善肌肉肌理,改善口感、使肉质更加鲜嫩,口味更加接近自然,全心全意为消费者打造高品质的肉类产品。

4、大大降低产品微生物数量,延长产品的货架期,防止冷冻风干、变色,为商家企业解决销售的后顾之忧。