

山楂核烟熏液、烟熏木屑

产品名称	山楂核烟熏液、烟熏木屑
公司名称	济南华鲁食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济南市历城区柳埠镇柳西村
联系电话	0131-5616-5557

产品详情

烟熏液 描述：烟熏味可谓是古老传统的味道，早已被市民接受和喜欢。但由于古老的烟熏味道是用烟熏炉加以烟熏木屑所冒出的烟进行熏制，烟雾中所产生的苯并（a）芘制癌物质，严重危害食者健康，使人类对烟熏食品产生了忌讳心理。那么怎么样既能保留烟熏口味，又不产生制癌物质呢？ 烟

熏液彻底攻克了这一难题，它是采用山楂果核为基础原料，经高温分解、干馏制成的一种风味烟熏香味料。在生产制作工程中不添加任何化学成分。纯天然山楂核中提取。呈枣红色液体，无需增加任何烟熏设备就能达到烟熏口味效果。并能视着色深浅度，达到理想着色效果。 气味：微酸、浓郁烟熏气味

适用范围：适用于肉禽制品、汤料、奶酪、海产品、豆制品、小食品和宠物食品。

成分：分馏果核的前馏分 **推荐使用量：**0.3---0.8% **包装：**1kg、5kg、25kg桶装 **理化指标**

外观：呈枣红色液体 **滋、气味：**微酸、浓郁烟熏气味 **使用方法：**烟熏液在食品中的使用方法很多，主要有直接添加法，浸渍法，涂抹法，喷淋法。在肉制品中还有注射法和肠衣着色法。

（1）直接添加法：多适用于肉糜制品，如维也纳香肠、法兰克福香肠、红肠、小肚粉肠、压缩火腿和午餐肉等。具体方法是将定量烟熏液经水稀释后，可以通过注射、滚揉或是以其他方式，作为一种食品直接添加到产品内部，经调和搅拌均匀即可，这种方式主要偏重于风味的形成。

（2）浸渍法：一般用于块形肉制品，如熏肉、烤鸡、烤鸭和烤鹅等。具体方法是将定量的烟熏液与其他香料配成香料浸渍液，然后将处理好的肉、鸡、鸭、鹅等浸入其中经过一定时间浸渍后，即浸渍成功。腌腊制品加工时，先将制品腌制，可不加或少加亚硝酸盐和硝酸盐，再用烟熏液浸渍或喷雾，然后经烘烤或晾干即成，浸渍或喷雾两次可获得更好的表面色泽，这种腌腊肉香喷可口，油而不腻，久藏不变质，肉表面的膜可防止油脂、水份的渗漏和细菌的侵入。

（3）涂抹、喷淋法：此法适用于肉制品表面要求有熏香味和熏色的块类产品，如熏鸡、鸭、烤肉片、小香肠等。具体方法是先将产品进行短时间的干燥后，直接用烟熏液或稀释液进行涂抹或喷淋或短时间浸渍（20~60秒），然后再干燥

，完成表面的着色。可根据对色、味的要求不同，重复2~3次干燥—涂抹（喷淋或浸泡）—干燥的工艺。（4）注射法：多适用于大块形肉制品，如火腿，方火腿，熏肉，腊肉和培根类产品，这类制品因肉块大，烟熏液不易短时间内浸入，所以用注射法为好。将定量的烟熏液或其稀释液用注射器注入大块肉中，并要求多个部位都要注射到，且要求边注射边揉搓，使烟熏液分布均匀，当把烟熏液注射完成以后，再按工艺制成产品。（5）肠衣着色法：利用烟熏液对肠衣或包装膜进行着色，产品紧挨着被着色肠衣的一面，当产品在煮制过程中，烟熏色泽就自动吸附于产品表面，同时产品也有一定的烟熏香味。烟熏液的型号、特点、用法及用量参考：

1号：烟熏风味浓郁，具有典型的烟熏风味 直接添加到产品内部 1‰~3‰

2号：烟熏风味柔和，可赋予肉制品、海产品、豆制品的表面烟熏色及熏香味

干燥-喷淋或浸泡-干燥-蒸煮 直接使外用：同1号 1‰~3‰用水 直接使用或稀释1~3倍

包装：5kgx6桶/纸箱，10kgx2桶/纸箱，25kg/塑桶 存贮：阴凉、干燥、通风处存贮。保存期：2年