

# 复合卡拉胶系列 卡拉胶 食品级

产品名称	复合卡拉胶系列 卡拉胶 食品级
公司名称	张昱昊（个人会员）
价格	32.00/袋
规格参数	主要有效成分:卡拉胶 级别:食品级 品牌:菲利特
公司地址	中国 山东 青岛市城阳区 山东 青岛
联系电话	86 0532 89993749 015064281409

## 产品详情

主要有效成分	卡拉胶	级别	食品级
品牌	菲利特	有效物质含量	98（%）
产品规格	1KG/袋	执行标准	Q/FLT003-2006
主要用途	提高肉制品保水性	CAS	水分保持剂

卡拉胶是天然胶质中唯一具有蛋白质反应的胶质。它能与蛋白质形成均一得凝胶。肉制品加工利用这一特性，提高肉制品的保水性、弹性、韧性。卡拉胶还具有很好的乳化效果，稳定脂肪，从而提高制品的出品率。另外，卡拉胶能防止盐溶性蛋白及肌动蛋白的损失，抑制鲜味成分的溶出。

卡拉胶的强度、韧性、脆性并不能达到最佳的使用效果，通过与刺槐胶、黄原胶、魔芋胶复配后可以改良卡拉胶的使用性能，使其性能达到理想效果。

“菲利特”牌复合卡拉胶系列是我公司工程师根据肉制品生产实际需要，结合gb2670要求允许使用的各种增稠剂的特点精心复配而成经过大量凝胶性试验及生产厂家的实际应用检验验证。产品特点鲜明、效果明显，本复合卡拉胶采用的原料均符合gb2760要求，安全、可靠。是理想的肉制品改良剂。

主要成分：卡拉胶、刺槐胶、黄原胶、魔芋胶、食用氯化钾

使用方法：在斩拌、搅拌工艺中使用，先加食盐食盐溶解后再加卡拉胶，在注射滚揉工艺中使用在制备盐水的最后阶段将卡拉胶加入水中并使其充分分散。

型号	fp-a	fp01	fp02	fp03	fs-a	fs-01	fs-02	fs-03
适用范围	无淀粉整块肌肉	淀粉较少肉制品	无淀粉中档肉类	淀粉较高整块注射	块肉火腿和香肠	碎肉火腿和香肠	经济型火腿香肠	高淀粉斩拌肉制

功能性肉制品复合卡拉胶系列			
产品名称	适用范围	产品特点	建议用量 (以成品计)
fp-a 特制 注射型卡拉胶	用于生产优质整块肌肉注射、熏烤类产品	特制180目以上注射型卡拉胶，凝胶快、强度高	0.2-0.5%
fp01 精制 注射型卡拉胶	用于生产整块肌肉经盐水注射制成的肉制品	精制180目以上注射型卡拉胶，	0.3-0.6%
fp02 注射型卡拉胶	用于生产整块肌肉经盐水注射制成的肉制品	精制120目以上注射型卡拉胶，易溶、	0.3-0.8%
fp03 经济型 注射型卡拉胶	用于生产整块肌肉注射肉制品经济型注射卡拉胶，	半精制注射型卡拉胶，	0.5-1.0%
fs-a 特制 滚揉型卡拉胶	用于生产块肉火腿和香肠类制品	特制滚揉型卡拉胶，不析水、凝胶快	0.2-0.6%
fs01 精制 滚揉型卡拉胶	用于生产经济型碎肉火腿和香肠类制品	精制滚揉型卡拉胶，	0.3-0.8%
fs02 经济型 滚揉用卡拉胶	用于生产经济型碎肉香肠火腿类的	滚揉型卡拉胶，高粘度、不析水	0.5-1.0%
fs03 经济型 斩拌用卡拉胶	用于高淀粉香肠火腿类产品	斩拌型卡拉胶，高粘度、不析水	0.5-1.2%
fw01 粘性 淀粉改良胶	用于高淀粉类产品，冷冻肉丸子等	有效提高淀粉制品的粘性、吸水性和口感，防止淀粉回生老化	0.3-0.4% (或淀粉量的3-5%)
fw02	用于高淀粉类产品，	有效提高淀粉制品的脆性、吸水	0.3-0.4%

脆性 淀粉改良胶	冷冻肉丸子等	性和口感，防止淀粉回生老化	(或淀粉量的3-5%)
-------------	--------	---------------	-------------