

# 无磷保水剂 禽肉口感改良剂

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 无磷保水剂 禽肉口感改良剂                          |
| 公司名称 | 上海太阳食研国际贸易有限公司                         |
| 价格   | .00/个                                  |
| 规格参数 | 品牌:派飞<br>型号:派飞O-M11<br>主要用途:鸡肉水分保持口感改良 |
| 公司地址 | 中国 上海市浦东新区<br>福山路450号新天国际大厦15楼C座       |
| 联系电话 | 86 021 68766828 13524101429            |

## 产品详情

|      |             |    |         |
|------|-------------|----|---------|
| 品牌   | 派飞          | 型号 | 派飞O-M11 |
| 主要用途 | 鸡肉水分保持 口感改良 |    |         |

### 无磷鸡肉保水剂 口感改良剂

含磷产品在保水提高出成上面有非常好的效果，但人体长期摄入含磷物质的话，会影响人体对钙质的吸收，从而引发多种疾病。

日本太阳化学株式会社的派飞产品是以鸡蛋为原材料开发的一种新型保水口感改良剂，通过渗透进入肉纤维后形成独有的小粒子缩水结构，与磷酸盐的架桥结构不同，能更好在锁水的同时保留肉质纤维感，使肉更加鲜嫩多汁。

适用于唐扬块、鸡米花以及鸡肉的烧烤产品中