

# 扇贝粉，扇贝粉厂家，天然扇贝提取物

产品名称	扇贝粉，扇贝粉厂家，天然扇贝提取物
公司名称	广州市味研生物工程科技有限公司
价格	175.00/千克
规格参数	品牌:味研 型号:ES/NESC1010 配料成分:扇贝、麦芽糊精、蛋白酶
公司地址	广州高新技术产业开发区科学城揽月路3号广州国际企业孵化器G区G208房
联系电话	86-02087541083 13418137530

## 产品详情

扇贝粉是用新鲜扇贝肉通过温和生物酶解提取或熬煮提取，然后浓缩，喷雾干燥后成为扇贝粉。扇贝粉可广泛用于中高档家用调味品，适用于各种汤料、烹调、酱包、调味酱、罐头、素食、方便休闲食品、休闲及膨化食品，营养调理食品，火锅高汤基料的配制等。

味研扇贝粉是用新鲜扇贝肉通过温和生物酶解提取或熬煮提取，然后浓缩，喷雾干燥后成为扇贝粉。味研扇贝粉最大特点是能溶入水，有效保留天然扇贝的风味、滋味和营养成分，扇贝粉蛋白质含量高，富含多种蛋白、多肽及氨基酸。而且扇贝粉肉味醇厚，肉香浓郁，用于食品中能赋予食品独特的滋味和香气。

扇贝粉是生产中高档海鲜调味品最理想的扇贝肉风味原料，其浓郁肉香是其他香精香料不能代替的，味研扇贝粉是一种目前国际上知名品牌厂家青睐使用的高品质低成本的扇贝肉风味核心基料。

味研扇贝粉特点：

### 1、纯天然，肉味十足。味研扇贝粉

用领先的高温高压烹饪工艺，提取了扇贝肉中的鲜香物质，具浓郁的扇贝肉香，不含盐、味精等成分，高浓度，高营养，真材实料。使用优质扇贝粉，会使汤料的天然扇贝肉味越熬越浓郁。

### 2、味研扇贝粉工艺先进，采用发酵生香，通过浓缩后喷雾干燥形成。

3、味研扇贝粉属于绿色原料，采用真实的扇贝肉为原料，营养成分具有天然的优势。

4、营养丰富，使用方便。味研扇贝粉

产品蛋白质含量高达40%以上，粉状产品保存和使用方便，不受用量和温度限制。

味研扇贝粉调味料采用精选优质扇贝为原料提取,经科学调配而成。扇贝粉香味浓郁,香味持久,耐高温性强。这样的扇贝粉适用于中西餐饮业的炒、炖、蒸、煮各式菜肴的调味，在食品加工中增加肉香、鲜味，特别是加入味研扇贝粉经过高温蒸煮后，食物的味道会更鲜美。