

# 复配磷酸盐 磷酸盐厂家 食用卡拉胶 优质卡拉胶

产品名称	复配磷酸盐 磷酸盐厂家 食用卡拉胶 优质卡拉胶
公司名称	河南隆霄生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:河南隆霄 型号:食品级
公司地址	郑州市惠济区曹村坡村168号
联系电话	0371-63628003 18638665883

## 产品详情

复配磷酸盐 磷酸盐厂家 食用卡拉胶 优质卡拉胶

河南隆霄生物科技有限公司专门为小麦制粉业及肉制品行业提供专用品质改良剂系列，如方便面、挂面、馒头、面条及速冻饺子、汤圆、丸子、烤肠等专用品质改良剂,集产品研发、生产、销售为一体的综合性企业!

联系电话：0371-67987333

卤味香肠加工工艺要点：

### 原料选择

选择新鲜或冷冻肉，要求无碎骨、伤肉、淤血、淋巴结、脓包等。原料肉来自非疫区，经宰前检疫，宰后检验，符合食用标准且有检疫合格证明。冷冻肉结冻良好，储藏时间半年以下；新鲜肉经预冷排酸，肉质新鲜，无杂质，无污染。

### 解冻

肉制品常用的解冻方法有水解冻和空气自然解冻。水解冻时，首先将解冻池用洁净水冲洗干净；将池内放入适量水，将肉块除去外包装放入池内，肉块应全部浸入水中；拆去的包装物等应及时清出工作场地；根据季节调整进排水量，使解冻池内水温控制在10℃左右，解冻至肉块内部微有冰晶时即可进行分割修整。解冻后的原料放置时间一般不能超过5h(根据气候季节而定)，应随时进行分割修整。自然解冻时，注意控制环境温度在15~18℃，保持较高的湿度和良好的卫生，肉中心温度达到-4~0℃时终止解冻，时间控制在20~24h。

采取空气自然解冻，这种方法较其它解冻所用时间长，但汁液流出量少，肉色及滋味变化不明显。然后再用自来水清洗干净，剔除脂肪，修去板筋、淋巴、筋膜及软骨。

## 绞肉

将解冻后的2#肉或4#肉分割成合适大小的肉块，用8mm孔板绞肉；3：7肉用3mm孔板绞肉，环境温度控制在12℃以下。

## 搅拌、腌制

准确按配方称量所需辅料，将老卤汁过滤后冷藏待用。先将腌制好的肉料倒入搅拌机里，搅拌20min，充分提取肉中的盐溶蛋白，然后按先后顺序添加食盐、白糖、味精、香辛料、料酒等辅料和一半的卤水，充分搅拌成粘稠的肉馅，最后加入玉米淀粉，剩余的卤水，充分搅拌均匀，搅拌至发粘、发亮。在整个搅拌过程中，肉馅的温度要始终控制在10℃以下。搅拌好的馅料送入0~4℃腌制间腌制24h。

## 灌装

准备好需用的灌装材料，做好灌装前准备。选用38~40mm规格猪肠衣灌装，根据产品要求扭节后，摆杆、上架，注意产品摆放均匀；半成品在灌装工序停留时间不得超过1h。

## 熟制

在锅中加清水，加入筒子骨和鸡骨熬制成白汤，完全煮烂后捞出骨头和残渣，加入香辛料熬煮2h，最后加入盐、糖、味精等调味料，将老卤熬制好。先经55℃烘烤20min至肠体外表干燥，再控制卤水温度70~85℃卤120min即可出锅。

## 干燥、冷却

出锅后再55℃烘烤30min，在通风处冷却到室温。产品温度接近室温时立即进入预冷室预冷，预冷室空气需用清洁的空气机强制冷却，预冷温度要求0~4℃，冷却至香肠中心温度10℃以下。

## 包装、杀菌、入库

产品散热达到要求以后，真空包装， $90 \pm 2$ ℃杀菌45min；冷却后贴标入库，置于0~4℃库中冷藏。

## 【复配磷酸盐】

主要成分：三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、聚偏磷酸钾。

应用范围：丸子类产品、肠类产品、调理类产品等

作用：成膜性好，在肉制品中有良好的持水保油效果，增加出品率，水溶液有粘性，遇热有溶胀特性，可以使产品增弹增脆，改善口感、产品的表面光滑，成型良好，有良好的爽口性与肉感，加工出的产品组织细密，切片性好，抗冻裂。

使用方法：和辅料一同添加。

添加量：推荐添加量为最终产品的0.3%~0.5%。

香凝素 高纤素 卡拉胶 磷酸盐 鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 麻球改良剂 泡打粉

香凝素 高纤素 卡拉胶 磷酸盐 鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 麻球改良剂 泡打粉