

天烨食品科技水晶皮冻抗融皮冻制作新原料成本低

产品名称	天烨食品科技水晶皮冻抗融皮冻制作新原料成本低
公司名称	河北天烨食品科技有限公司
价格	95.00/公斤
规格参数	品牌:天烨食品科技 产地:河北石家庄 产品标准号:NY/T494-2010
公司地址	石家庄市裕华区槐安东路与富强大街交叉口西南角众创大厦石家庄北大科技园1003-1006
联系电话	15369384795

产品详情

TMR-812D魔芋胶（抗高温水晶皮冻制品粉）

本品为水晶皮冻制品专用结构魔芋胶；本品适宜制作高透明优质水晶皮冻、水晶皮冻肠、水晶肘花肠、水晶肴肉肠、水晶胶原枸杞肠、水晶素肉肠、水晶皮冻丝等水晶皮冻加其它食品制作的新型皮制品。

用本品制作的产品结构优良、劲道十足，口感特佳，并具有120 以上高温不融化，适宜高温高压灭菌，不使用防腐剂就可以常温长期保存的优良效果。且生产成本低效益高。

参考用量5-10%。

价格：75元/公斤

本公司亦提供各项食品技术转让和技术研发服务。

联系方式；手机 15612178113（微信号）

QQ号 2101476957

猪皮胶原蛋白冻肠（抗融型、可融型）生产技术

猪皮胶原蛋白对人体健康作用众所周知；利用屠宰分割猪肉制品时余留的碎猪皮为原料，通过本公司研发的脱脂、脱毛技术及原胶原蛋白可融凝胶技术和抗融凝胶技术，研发生产而成的猪皮胶原蛋白冻肠（抗融型、可融型）生产技术。

本技术生产的猪皮胶原蛋白冻肠结构优良、感官洁白、纯洁诱人、凝胶耐高温、热不可逆（或可逆）、弹脆爽口，完全克服了常规皮冻肠的结构、感官及口感缺陷。

主要设备：胶体磨、过滤机、搅拌机、灌肠机或结扎机、高温灭菌锅。

水馅成本4000-7000元/吨。技术转让费：5-10万。

联系方式；手机 15612178113（微信号）

QQ号 2101476957