

天烨科技鱼糜抗冻弹力粉增强鱼糜弹性

产品名称	天烨科技鱼糜抗冻弹力粉增强鱼糜弹性
公司名称	河北天烨食品科技有限公司
价格	50.00/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-821魔芋胶（鱼糜抗冻弹力粉）

本品为抗冻魔芋凝胶多糖，能充分抑制鱼肉、鱼糜冷冻时产生的蛋白变性，而失去鱼糜蛋白凝胶的能力；同时本魔芋多糖，与鱼肉蛋白具有凝胶增效作用，可明显提高鱼糜凝胶强度，增大鱼糜弹力，提高鱼糜质量等级，改善鱼糜制品加工特性。

使用方法：在鱼糜生产过程中，将本品加入漂洗后的鱼肉中，同时添加白糖、淀粉糖等糖类，斩拌或搅拌均匀即可。

参考用量：2-4%。

价格：50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