

天烨食品科技肉制品注射液多功能注射原料

产品名称	天烨食品科技肉制品注射液多功能注射原料
公司名称	河北天烨食品科技有限公司
价格	85.00/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-803A魔芋胶（多功能注射粉）

本品主要特性在于：同时具有蛋白内源凝胶和外源协同凝胶的能力。能与植物蛋白、动物蛋白协同生成弹脆凝胶体，从而极大的提高了肉料的填充、重组、乳化、增脆、保水、保油的能力。

本品注射粘度低、分散性能好，并在注射后的滚揉工艺中，随着时间的延长，凝胶慢慢形成，有效减少了下一步工序中注射液的滴漏，能明显提高产品品质及其出品率。是制作各种注射型肉制品、烤肉制品、鸭胸、火腿、注射培根等理想的注射专用粉。本品用量为注射液的2-3%，其使用方法与常规注射粉相同。

价格：85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

TMR-803B魔芋胶（牛筋注射粉）

本品富含魔芋葡甘聚糖、蛋白凝胶源、蛋白弹力源；能形成与肌肉盐溶蛋白相似凝胶特性的热不可逆凝胶。

本品溶液注射牛肉制品时，能形成仿真牛筋结构，口感及感观相似，卤制后出品率大大提高，经济效益明显。

使用方法：使用时将本品加入注射液中，搅拌15-20分钟后，强力分散均匀，然后注射、滚揉，45-50 定形凝固1-2小时后，再按常规方法烤制、卤制。

参考用量：注射液的10-15%。

价格：85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

注射法生产真实口感牛腱卤肉、休闲牛腱肉、牛肉干技术

本技术利用新型注射凝胶原料配伍及热不可逆凝胶注射多糖的共同作用，研发出一套真实口感牛腱卤肉、休闲牛腱肉、牛肉干的配方、新型结构原料、工艺技术。

本技术生产的真实口感牛腱卤肉、休闲牛腱肉、牛肉干，在保持传统产品口感、劲道的基础上，加入牛筋腱，使产品口感、滋味更加丰富，且明显提高产品出品率，经济效益明显。

主要设备：注射机。