

天烨科技重组肉专用原料碎肉粘合剂碎肉粉代替卡拉胶

产品名称	天烨科技重组肉专用原料碎肉粘合剂碎肉粉代替卡拉胶
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-813A魔芋胶（重组肉结构粉）

本品对蛋白质作用力强，能使动物蛋白生成弹脆性热不可逆凝胶，使之具有优良的碎肉重组功能，同时具有良好的乳化特性、保水保油特性、抗盐调味特性。

使用本品制作的调味重组肉，结构更加紧密、切片优良，热不可逆、耐煮不化，弹脆可口、肉感强烈；适宜生产各种调味汉堡肉片、牛排、猪排、鸡排、鱼排、重组培根等重组肉制品。

使用方法：将本品用适量温水（小于50℃）溶解，然后加入到调味碎肉中，真空滚揉或搅拌均匀，然后压模（挤压、真空、振动消除空气）成形。置于50℃保温1-2小时后，速冻冻结，即可进行下一步加工。

参考用量：2%。

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-801魔芋粉（腌制凝胶粉）：

本品为多功能腌制型、蛋白凝胶魔芋粉；具有肌原蛋白助溶及蛋白凝胶、脂肪乳化等多重功能；适用于各种灌肠制品、调理肉制品、肉丸子等肉制品的腌制；综合性能优于传统复合磷酸盐、腌制剂等产品；使用时可同时替代腌制剂（复合磷酸盐）和常规肉制品用卡拉胶。

参考用量：0.4-0.5%。

价格：40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