

天烨科技千页豆腐专用原料千页豆腐生产技术服务

产品名称	天烨科技千页豆腐专用原料千页豆腐生产技术服务
公司名称	河北天烨食品科技有限公司
价格	65.00/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

千页豆腐快速生产技术

本技术利用蛋白凝胶活性魔芋多糖作为新型千页豆腐凝胶结构原料，使用快速凝胶技术及植物蛋白凝胶增效技术，使千页豆腐生产实现快速，大大缩短生产周期，提高设备生产能力，降低生产费用成本，同时提高了产品结构、口感、弹脆特性及产品再加工性。该项技术的核心价值在于：

一、进一步提高了普通千页豆腐的品质。选用天然原料，采用科学配方，运用先进工艺，使产品品质更加有利于人体健康；

二、进一步改善了普通千页豆腐的口感。新型千页豆腐高品质的质构，保证了其良好的弹脆、柔韧、细腻及其膨化、保水、保型等特性，很好的满足了各方面的需要。同时，还特别适宜于千页豆腐的再加工；

三、进一步提升了生产企业的经济效益。与普通千页豆腐相比，质量更好，品质更高，成本更低。

本技术已经申请国家专利，现面向千页豆腐生产企业转让实用技术。

使用本技术生产各种千页豆腐，凝固时间为1小时，即可进行下步加工。

主要设备：斩拌机、控温蒸箱。

技术转让费：面议

联系方式；手机 15612178113（微信号）

QQ号 2101476957

TMD-01魔芋胶

（蛋白凝胶型活性魔芋粉）

本品为植物蛋白凝胶型魔芋胶，能与大豆蛋白、小麦蛋白、花生蛋白等植物性蛋白及多种动物蛋白交联，形成凝胶网络结构；

本结构具有凝胶强度大，凝胶弹性高，凝胶保水、保油能力强，凝胶口感弹脆劲道、细腻滑爽；是蛋白凝胶食品、蛋白素食理想结构原料。

本品适宜作为千页豆腐、鱼豆腐、蛋白素食、蛋白素肠、蛋白休闲食品、素丸子及面制品、肉制品、速冻制品等产品生产时的结构原料，完全替代TG酶、千页素等蛋白凝胶添加剂使用。且实际使用效果明显优于上述蛋白凝胶添加剂，产品品质提高、生产成本降低。

参考用量：0.2-0.25%。

价格：65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