

天焯重组肉生产技术转让咨询重组牛排重组鸡排专用粉

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 天焯重组肉生产技术转让咨询重组牛排重组鸡排专用粉 |
| 公司名称 | 河北天焯食品科技有限公司 |
| 价格 | 85.00/公斤 |
| 规格参数 | 品牌:天焯食品科技 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

各种重组肉制品技术

本技术利用三种肉蛋白凝胶重组原理，根据不同要求重组肉制品的特性，研发出适宜调味重组、肉卷重组、其它通用重组肉制品技术。

本技术生产的重组肉制品，结构优良、弹脆劲道、热不可逆、再结构特性良好，适宜各种重组肉制品生产技术需要。

主要设备：成形压制模具。

技术转让费：面议。

联系方式；手机 15612178113（微信号）

QQ号 2101476957