

天烨科技水晶皮冻原料皮冻抗高温技术转让咨询

产品名称	天烨科技水晶皮冻原料皮冻抗高温技术转让咨询
公司名称	河北天烨食品科技有限公司
价格	95.00/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

皮冻制品原料介绍

一、TMR-811魔芋胶（软皮脱脂粉）

本品为皮类食品生产过程中专用皮软化粉，适宜各种皮冻、皮冻制品、皮肉制品生产用皮的预处理，具有使用方便，效果优良，成本低廉的特点。

参考用量：浸泡水量的0.3-0.5%。

价格：35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

猪皮是一种来源丰富、价格低廉的材料,其主要成分为:蛋白质25%~35%,脂肪10%~20%。猪皮比猪瘦肉蛋白质高近10%。汉代医圣张仲景在《伤寒论》中指出猪皮功能“和血脉,润肌肤”,并有养阴,生津,止渴的功效。因此,用猪皮制作的皮冻或皮冻肠实为养阴美容的天热保健食品。

二、TMR-812A魔芋胶（水晶抗融皮冻粉）

本品为水晶皮冻抗融化专用魔芋胶，在常规水晶皮冻中加入本品，即可达到50℃不融化的优良效果，代替明矾皮冻。参考用量：0.5%。

价格：95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