

# 日本进口食品添加剂 S型，G性

产品名称	日本进口食品添加剂 S型，G性
公司名称	上海北杜林贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:S型，G性 类别:增稠稳定乳化赋性 品牌:日本触媒
公司地址	中国 上海市 上海市闵行区华林路12号
联系电话	86 21 54860130 13918416658

## 产品详情

型号	S型，G性	类别	增稠稳定乳化赋性
品牌	日本触媒	有效物质含量	99.9（%）
执行标准	本品已通过美国FDA、日本厚生省、中国卫生部的食品添加剂安全检验	主要用途	面制品，肉制品，冷冻食品

### 肉制品中添加剂的使用

淀粉是我国肉制品生产中习惯使用的增稠剂的一种。在肉糜类的香肠制品生产中，一般都要加入一定量的淀粉。肉制品加工中易出现产品析水、空洞和胶冻外溢、产品外观不饱满等现象，而传统使用的大多数原淀粉，由于原淀粉具有产品的口感差，粉感较强；在低温环境下很容易回生：保水性不强，使产品易析水等缺点，目前，越来越多的产品中开始使用聚丙烯酸钠。

聚丙烯酸钠最大的优点就是保水性好，结构稳定，价格适中。它可以吸收自身重量的二至四倍，加入肉制品中可大大降低肉原料的比例，同时它还改善了传统肉制品的不良口感（任性太高、口感粗糙、粘牙、脆度不好等）。它还可以跟天然胶结合，起协同作用，能更好改善产品的性质和降低成本。

聚丙烯酸钠糊化后的粘度高，吸水性强，它可以很好地将肉体里的流动水结合；同时由于聚丙烯酸钠有磷酸根、羧基等络合基团，它可以跟蛋白质结合，具有一定的缓冲、螯合、乳化作用，能大大提高制品的保水性。因为聚丙烯酸钠的成膜性耗，聚丙烯酸钠膜会在肌肉组织表面形成胶状保护膜，可以阻碍肌肉中水分的大量流失，从而起到保水嫩化的作用。而且，聚丙烯酸钠糊化后，粘性好、结合力强、稠度高，能与肉蛋白紧密的结合，形成致密的实体结构。这也是添加聚丙烯酸钠后，制品切片性好、切片表面光滑，制品口感脆而细腻的原因。

在肉制品蒸煮过程中，由于聚丙烯酸钠的糊化温度较低，肉肌纤维蛋白热变性还没有发生前，刚开始形成网络结构时，聚丙烯酸钠就已经糊化，其高分子链上众多亲水链基团将大量的水结合，并将这些水分子固定在肌纤维蛋白质形成的网络结构上可明显增加成品的出产率，改善成品质地，切面光亮，弹性

好，口感细腻，而且成品在冷热温度变化过程中，不易析水回生，颜色变化小，延长了成品的货架期。

聚丙烯酸钠带有一定数量的极性基团，产品具有两性，亲水和亲油性。有一定的乳化作用，在斩拌时能很好地与肉中的脂肪结合，形成均匀的分散体系，可防止加温时制品渗油的不良现象。同时由于聚丙烯酸钠有较好的成膜性，聚丙烯酸钠糊化后在制品的外表覆盖一层很薄的膜，它不仅可以增强制品的表面光亮度，还可以赋予产品一定的光泽，同时还有保护膜的作用。

聚丙烯酸钠的络合性强，能有效结合肉制品中的色素物质和风味物质，从而提高肉制品颜色的鲜艳和稳定性；它还可以延缓风味物质的释放，保持风味的长久性等诸多优点。