

# 食品级弹力素 高弹素生产厂家 弹脆素

|      |                                            |
|------|--------------------------------------------|
| 产品名称 | 食品级弹力素 高弹素生产厂家 弹脆素                         |
| 公司名称 | 河北科隆多生物科技有限公司                              |
| 价格   | 25.00/公斤                                   |
| 规格参数 | 品牌:科隆多<br>型号:食品级<br>产地:河北邯郸                |
| 公司地址 | 河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址） |
| 联系电话 | 13503100742                                |

## 产品详情

### 食品级弹力素 高弹素生产厂家 弹脆素

弹力素 高弹素 弹脆素是食品添加剂的一种 使用方法 作为弹性改良剂使用 功效 增加肉制品、鱼类炼制品及各类腌菜的结着性、弹性及脆度，延长食品存放时间高弹素是一种肉制品改良剂，是食品添加剂的一种。功效：增加肉制品、鱼类炼制品及各类腌菜的结着性、弹性及脆度，延长食品存放时间。使用方法：作为弹性改良剂使用。使用范围：鱼丸、鱼浆、鱼板、猪肉丸、红肠、热狗等鱼、肉类炼制品及各类腌菜。最大使用量：根据生产需要适量添加。高弹素是一种弹性改良剂，由多种聚磷酸盐类配制而成，多用于改良鱼糜的弹性，多用于增加鱼丸虾丸等食品的弹性；与I+G不同，I+G是制作鸡精的原料，是香菇和鸡肉中提取的呈味物质。