

肉肠品质改良剂 食品级

产品名称	肉肠品质改良剂 食品级
公司名称	郑州起点生物科技有限公司
价格	45.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市惠济区南阳寨工业园9号
联系电话	1330087570 13027700951

产品详情

主要有效成分	TG酶、乳化剂、复合植物级别 胶、复合磷酸盐、变性淀 粉等	食品级
品牌	郑州起点生物科技有限公 司	有效物质含量 99 (%)
产品规格	20KG/件 25KG/件	执行标准 Q/ZBSK0001S-2009
主要用途	肉肠、烤肠、午餐肉等产 品的品质改良。	CAS TRUTYTU

“起点牌”肉肠品质改良剂是我公司科研人员在国内外优秀配方的基础上，采用最新的科研成果研制，使用世界卫生组织（who）及中国食品添加剂标准化委员会允许使用的食品级原料科学加工而成。

肉肠品质改良剂的主要成份为tg酶、乳化剂、复合植物胶、复合磷酸盐、变性淀粉等。外观为干燥、精细、流畅性良好的白色粉末。可改良水产加工品和畜肉加工品的品质。专用于肉糜类制品专用口感改良素材，适用于肉肠、烤肠、午餐肉等产品的品质改良。

使用效果:

1.提高制品的持水能力，韧性、弹性和咀嚼性。

2.保持产品的天然色泽和风味，能延长产品的保质期。

3.可以替代产品中淀粉的用量，降低产品粉感。

4.优化肌肉组织及连接组织，增加弹性，使肉质更丰富。

使用方法：与食盐、调味料均匀混合后于斩拌时加入

添加量：0.4~0.6%

包装规格：20kg/件25kg/件