

## 卡拉胶生产厂家 卡拉胶作用、用途、用量

产品名称	卡拉胶生产厂家 卡拉胶作用、用途、用量
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:卡拉胶生产厂家 型号:食品级/工业级卡拉胶 产地:河北卡拉胶厂家
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

卡拉胶简介：

纯卡拉胶：分为精制卡拉胶和粗制卡拉胶。具有易溶解、透明度高、凝胶强度大、保水性能好、质量稳定等特点。

卡拉胶因具有独特的与蛋白质的反应性而在各种肉制品中行到广泛的应用。以本公司卡拉胶配制的肉制品粉在使用中具有如下功能：在加工过程中增加肉浆、肉粒的粘合力，消除气泡混入，防止肉的收缩和破碎，防止脂肪和水份的分离。由于降温后卡拉胶会凝冻，从而起到保水和保鲜的作用，增加出品率。使产品的切片性好，切画光滑，有光泽。由于卡拉胶可以在产品表面形成一层薄膜，可防止细菌侵入，延长产品的货架寿命，且在食用时与包装材料易于分离。使产品吃起来爽口，有弹性，且香味浓郁。

参考配方:

原料名称(Item)	配方百分比 (Percentage)(%)
猪腿肉(Ham brtt)	58
磷酸盐(Phoshate)	0.5
食盐(Salt)	2.0
亚硝酸钠(Sodium nitrite)	0.015
肉制品粉(Meat additives)	0.6
冷水(cold water)	加至100(Add to 100)
Vc钠(Odium ascorbate)	0.05
大豆蛋白(Soybean protein)	
葡萄糖(Glucose)	
香辛料(Fragrance material)	1.0
淀粉(Starch)	3.0

参考工艺：盐水注射法——选择高品质猪肉，切成大块肉丁，肉温保持在0-30oC，加入复合磷酸盐调整PH值，调整盐水注射机压力，注射后再进行原料肉的真空滚揉，时间约18小时，真空充入模具，蒸煮，冷却，包装。真空滚揉法——将猪肉切割，整理。将食盐、磷酸盐、亚硝酸钠、Vc钠均匀溶于5oC以下的冷水中，加入肉制品粉并分散均匀。加入除淀粉以外的其他成分，分散均匀。将猪肉和以上成分加入到滚揉桶中进行真空滚揉，滚揉20分钟，静置10分钟，如此循环操作18小时，淀粉在滚揉16小时后加入一起滚揉。灌肠，压模，加热至中心温度达到工艺要求。冷藏保存。