

弹力素生产厂家 弹力素作用、用途、用量

产品名称	弹力素生产厂家 弹力素作用、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:弹力素生产厂家 型号:食品级/工业级弹力素 产地:河北弹力素厂家
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

弹力素简介：

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。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

食品口感市场预测到2018年将达到118亿美元的规模。以金额为主来看2012年的该市场，北美占最大市场占有率，欧洲、亚洲次之。

食品·饮料厂商在各种加工食品上使用口感改良剂以利用其优势。口感改良剂的主要功能是提升食品口感，同时也有助于在加工流程中改善食品的外观，如此食品口味也佳，就会增添吸引力。在速食食品消费量急增下，加工食品的整体需求也在增加。面包类及糕点类、速食食品、企业上消费者主导的加工食品需求增加，推动了口感改良剂的全球市场。

就全球角度来看，口感改良剂至今主要由食品加工业发展中的欧美等先进市场占了大半的消费量。同时发展中国家也随著经济成长及国民可支配所得的提高，对加工食品的需求也在急增。为此，成长模式将因地不同而有很大的不同。预计将成长最速的是亚太地区，其销售额与销售量都将会是最大市场。

口感改良剂的功能由于各用途都有特定条件，因此口感改良剂的各家制造厂都针对食品饮料厂商，提供不同的客制化解决方案。由于复数的口改良剂品牌化，而能造出各种食品所需的特性。在不同的用途上，也因各家食品饮料制造商产品的制法不同，所提供的处方也各不相同。不同产品都单独，或视作不同品牌来使用口改良剂。