

护色剂生产厂家 护色剂作用、用途、用量

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 护色剂生产厂家 护色剂作用、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:护色剂生产厂家 型号:食品级/工业级护色剂 产地:河北护色剂厂家 |
| 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

护色剂简介：

肉制品护色剂使用范围：主要用于各种肉制品的加工、包括猪、牛、羊、马、驴、各种动物肉的酱、卤、烧、熏、煮、也可用于灌制品加工。

产品作用：使用本产品能使肉制品色泽鲜艳光亮，增香，保鲜、保水、保油、肉制品在正常温度下可放5-7天，不退色，不变黑，回锅效果好，能使肉制品质地细嫩富有弹性，缩短加工时间，能提高肥肉的利用率和提高产量的5左右。

使用方法：将本品用水溶解后，倒入汤锅中，每公斤原料肉可用本品5克，每袋可加工肉100公斤 - 120公斤。

产品用量：每公斤原料肉可用本品5克 每袋可加工肉100公斤-120公斤 也可根据不同产品 适量添加。

产品简介：本品是由磷酸盐、蛋白质、维生素等多种原料经特定工艺精制而成的一种品质优良营养型肉制品发色护色嫩肉剂，对稳定天然色素，防腐抗氧化、改善肉制品色、味型、质有特效。调节PH值防止蛋白与脂肪分离，改善组织结构，使产品多汁，肥肉利用率可达40%以上。肉质细嫩，富有弹性，熟烂快。产品产量可提高7%以上，调味增鲜使产品味道更美，具有强化营养，降低胆固醇等功效.天然护色、防腐、抗氧化、保水、保油、增香、增重、嫩肉、乳化改善肉制品，色、香、味等有特效。