

厂家直销食品级嫩肉酶的价格 肉制品腌制剂的生产厂家

产品名称	厂家直销食品级嫩肉酶的价格 肉制品腌制剂的生产厂家
公司名称	河南宣丰生物科技有限公司
价格	50.00/公斤
规格参数	品牌:宣丰 型号:食品级
公司地址	郑州市二七区祥云路7号院3号楼1单元13层1303号
联系电话	15537192992

产品详情

1、嫩肉酶采用生物工程技术,微滤、超滤膜分离及真空冷冻干燥技术,产品质量达到食品级的质量标准,并且具有纯天然、安全无毒、嫩化能力强等无可比拟的优势。2嫩肉酶主要成分一种众所周知的高营养物质、内含除蛋氨酸外的十九种常见氨基酸;它能将肉类中筋腱的主要成分胶原蛋白以及肌肉的主要成分肌动球蛋白降解成较小分子的多肽甚至氨基酸,使得筋腱丝和肌丝碎裂肉类变得鲜嫩爽滑,肉类蛋白也因此结构被简化而更易于消化吸收,食用价值随之提高。3、嫩肉酶对各种肉质嫩化效果显着,用于处理牛肉,其鲜嫩之程度完全可与进口牛排肉媲美,大大提高了牛肉的经济价值和营养价值。应用范围:1、制造家禽水解物,用嫩肉酶水解家禽肉、筋、骨制造家禽营养水解物,可使鸡腔骨、鸡头、下脚料等得到充分利用,使家禽的蛋白质利用率在90%以上,这种水解物保持家禽的特有风味和鲜味,营养的利用率大为提高,可用来调制保健食品、营养食品、高级调味品。