

肉制品粘合剂，稳定性强，粘合效果好

产品名称	肉制品粘合剂，稳定性强，粘合效果好
公司名称	青岛和众信食品科技有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	品牌:和众信 型号:和乐肽H1 价格:面议
公司地址	山东省青岛市城阳区春阳路167号办公室908
联系电话	18863957318

产品详情

本品适用于猪肉、牛肉、羊肉、鸭肉、鸡肉、鱼肉等产品的粘合

产品特点：1、无异味、不改变产品风味；

2、不改变颜色、粉末在后续加工中不变色，不影响产品色泽及外观；

3、粘合时间短，撒粉粘合后5分钟即可发生作用；

4、粉末目数高，150目超微粉颗粒，撒粉均匀度好；

5、稳定性强、粘合后后续滚揉腌制不脱离；

6、耐高低温，产品速冻及高温油炸不脱离；

7、PH值适应广，可以制作各种风味产品；

8、成本更低，效果优于TG酶；

9、产品形态稳定，产品不易结块、不需冷藏贮存。