

志通肠衣 肠衣批发 江苏肠衣

产品名称	志通肠衣 肠衣批发 江苏肠衣
公司名称	东莞市志通肠衣有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市清溪镇御泉香山66栋124
联系电话	13925898787

产品详情

谈起礼乐的腊味，当地人津津乐道，购买腊味要以地地道道的礼乐生猪为原料的才正宗，其中，华江食品厂有限公司生产的“鹏中皇”腊味就是其中的代表之一，其腊味是以开设在礼乐的大型猪场由玉米饲料饲养的的生猪精制而成，生产的腊味腊香浓郁，猪肠衣，色泽鲜艳，口感松爽，2002年，被广东省农业厅定为无公害产品，被江门市认定为腊味行业的一类企业。

为了探究礼乐腊味的生产情况，近日，记者来到华江食品厂有限公司观察其生产腊味的过程，在厂里记者看到，现代化的腊味生产场所，所有上岗的工人都参加过专业培训，获得证书才能进行操作，肠衣批发，在进入生产车间前，工人要经过消毒、换上专业衣帽；而腊味出厂前，检验人员要对腊味进行抽检，保证腊味不含色素、防腐剂。

胶原蛋白肠衣的优点

- 1.口感好、透明度好，制作工艺简单。
- 2.高度透气和透湿性。胶原蛋白肠衣具有"呼吸"能力，江苏肠衣，在烟熏或蒸煮过程中允许气体水份透入同时不会导致内容物流失。由于其特殊结构，能充分吸入烟熏香料至香肠内，且完好保存其香味（在保质期内），由胶原蛋白肠衣包装的产品可供油炸，并且在储存和蒸煮过程中不会脱落。
- 3.热稳定性。蛋白肠衣能在冷却和储存期间始终保持产品尺寸一致，不会有空间气泡出现，从而保证产品质量。

4.弹性好。胶原蛋白肠衣有一定的弹性，可以超量填充5-7%的内容。

5.美观性。蛋白肠衣的自然收缩能确保香肠表面平滑美观；定量灌肠时使用蛋白肠衣，肠衣价格，在灌肠期间能保持产品外形尺寸整齐美观；使用有色的蛋白肠衣能提高终产品的美观。

天然肠衣的优缺点：

天然肠衣是用猪、牛、羊等动力的消化系统或泌尿系统的脏器加工而成，加工办法不一样，分为盐渍肠衣和干制肠衣两种;天然肠衣呈浅赤色、白色或乳白色，干制肠衣多为淡黄色、具有必定香气。肠衣直径每路隔2mm，自24～40mm等;盐渍肠衣在运用前要仔细浸泡清洁，不然会在熟加工后会发生盐霜。

1.长处：弹性好，保水性，具有较好的安全性、可食性、水气透过性、烟熏味进入性、热缩短性和对肉馅的黏着性，还有杰出的耐性的坚实性，营养价值高。

2.缺陷：标准和形状不整齐，数量有限，并且在加工和储存不其时易遭虫蛀，呈现空泛和易蜕变变味。

志通肠衣(图)-肠衣批发-江苏肠衣由东莞市志通肠衣有限公司提供。志通肠衣(图)-肠衣批发-江苏肠衣是东莞市志通肠衣有限公司（www.dgzt168.com）今年全新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：于先生。