

## 超低温调味香辛料(-30度到-150度)

|      |                                |
|------|--------------------------------|
| 产品名称 | 超低温调味香辛料(-30度到-150度)           |
| 公司名称 | 天津市亚美亚调味品厂                     |
| 价格   | .00/个                          |
| 规格参数 |                                |
| 公司地址 | 中国 天津 天津市西青区<br>天津市西青区中北镇水利站西院 |
| 联系电话 | 86-022-27948199 13602086870    |

### 产品详情

天津市亚美亚调味品厂，是专业生产各种食品调味香辛料、香精香料、方便面专用酱包和粉包、脱水蔬菜、肉类食品专用料、特色食品专用料、高科技新型复合料和食品添加剂技术的开发为一体的重点企业，是“康师傅”（顶新国际集团--天津、杭州顶益国际食品有限公司），台湾餐饮业等国内外大型食品企业定点为辅的厂家，是集生产、销售、技术服务于一体的综合企业。并被授权代理i+g！本厂依靠先进的特有设备,可以生产加工零下30度(-30)到零下150度(-150)的各种食品用的调味品,调味香辛料,这样便瞬间保存了天然香辛料应该有的味道,大大增加了其在食品中的功效,广泛用于各种食品,如肉食行业方便类食品行业等等.更多疑问,请致电公司询问.

香辛料在人们饮食生活中占据很重要的地位，是一种不可缺少的调味品，也是生产肉类制品、酱卤类制品、膨化类小食品、方便面及米线米粉类调味包、保健类食品等食品领域内的主要原料。但是香辛料呈出香味的成分主要存在于其内部结构的精油中，通常传统方式加工的香辛料在粉碎过程温度过高，过高的温度使精油受热挥发掉，而且加工过程单一，加工一次满车间都是粉尘，所以造成精油60--70%损失，产品的品质大大下降。我公司投入专项资金引进最先进的超低温粉碎设备，实现了真正意义上的超低温粉碎加工，其加工原理是预先将待粉碎的原料瞬间冷却到-196 脆化点以下，利用其低温脆性轻而易举的将其粉碎。其有效成分可保存95%以上，精油含量是常温粉碎的产品3--5倍。故在使用时可大大降低添加量。超低温粉碎香辛料具有以下优点：第一、香辛料中香味物质含量高，香味成分保存率达95%以上，传统粉碎保存率仅为30-50%。第二、普通香辛料的含水率11%，我公司的产品保持在8%以下。第三、在加工过程中经过杀菌工序，防止产品涨袋。第四、呈味效果好，持味时间长。

第五、使用时可大大降低添加量。

第六、延长产品的保质期起着关键的作用。