

粉料代加工贴牌生产 南京粉料代加工 无锡市星源食品厂

产品名称	粉料代加工贴牌生产 南京粉料代加工 无锡市星源食品厂
公司名称	无锡市星源食品厂
价格	面议
规格参数	
公司地址	无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号
联系电话	13806182910

产品详情

鸡精的鲜离不开味精

那么，鸡精与味精区别在哪里呢？两者生产原料、工艺方法、产品成分及风味明显不同。

味精是一种很纯的鲜味剂，主要成分是谷氨酸单钠，是以碳水化合物(淀粉、糖蜜等)为原料，粉料代加工贩卖，微生物发酵后经提炼精制而成。水解植物蛋白质经加工也可制得味精。

鸡精则是多种呈味物质配合而成的混合物，它既有味精的鲜味，又有其他呈味物质的鲜味。鸡精是随着呈味核苷酸、水解动植物蛋白、酵母抽提物等新产品出现后才产生的。味精和呈味核苷酸具有一种鲜味“相乘”效应，具有强烈的增鲜作用，其鲜度比同样浓度的味精高得多，是味精的换代产品。也就是说，鸡精的味道之所以鲜，仍然离不开味精的作用。只不过，南京粉料代加工，有了肌苷酸、鸟苷酸的帮助，可以用较少的味精达到较高的鲜味水平。

本来用核苷酸增效可以让味精的鲜味上升二三十倍，但生产者在其中又加了盐、淀粉和糊精来稀释，结果鲜味的浓度又下降了。所以加鸡精的数量通常不应低于味精。

在设计流化床的一个环节时采用的是低温大风量的干燥，主要是能够让鸡精表面的水分含量降低以及鸡精表面的粘度降低。第二个环节使用的是中1风进行干燥，从而能够进一步的降低鸡精表面所含的水分。第三个环节则是使用常规风进行冷却，让鸡精能够在流化床内有充分的时间停留并进一步的进行干燥。第四个环节主要采用的是大风冷却，这一环节主要是为鸡精能够在筛选粉粒之后的直接包装提供方便。

总而言之，为了使鸡精在制作过程中能够满足不同阶段对鸡精的工艺要求，流化床的开孔率以及开孔方向和风机的机型都需要进行规范，从而提高鸡精干燥的效果。

味精怎么选大有讲究

选味精要看清谷氨酸钠含量

在所有有关味精有害健康的传言中，大家最在意的无疑是“味精会致病”的说法，尤其是在疾病越来越高发的当下，一句话的威慑力极大。那么，味精与疾病到底有没有关系？

“味精的主要成分是谷氨酸钠，这种物质本身是不致病的，但如果使用不当的话，就有可能致病。关键就在于烹饪方法是否正确。谷氨酸钠在超过120 的高温环境中会变成焦谷氨酸钠，粉料代加工贴牌生产，而焦谷氨酸钠可能致病。”浙江省营养学会理事、西溪街道社区卫生服务中心营养工作室负责人缪琴说。

市场上供应的味精，谷氨酸钠含量分为80%、85%、90%、95%或99%不等。低于80%的只能称之为调味品，其他成分以食用盐等作填充料。这就要求大家在选购味精时能擦亮眼睛，看清谷氨酸钠的含量。

粉料代加工贴牌生产-南京粉料代加工-无锡市星源食品厂(查看)由无锡市星源食品厂提供。无锡市星源食品厂(www.wxsyspc.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。星源食品厂——您可信赖的朋友，公司地址：无锡市滨湖区华庄街道华联东路2号，联系人：杨经理。