

# 肉制品用猪皮软化剂 猪皮软化剂

产品名称	肉制品用猪皮软化剂 猪皮软化剂
公司名称	河南省科瑞食品技术有限公司
价格	875.00/袋
规格参数	型号:KR-9 类别:猪皮软化剂 品牌:科瑞
公司地址	郑州市金水区金水路24号润华商务花园D座411室
联系电话	0371-68589004 13838507880

## 产品详情

型号	KR-9	类别	猪皮软化剂
品牌	科瑞	有效物质含量	100 ( % )
执行标准	GB2760-2007	主要用途	乳化猪皮生产

### 原理:

通过猪皮软化剂对猪皮胶原蛋白作用来降低胶原之间的结合力,使猪皮的强度降低,胶性增强,在斩拌,绞制,研磨时易加工,温度容易控制.从而生产出优质的乳化猪皮。产品用量：2.0 - 3.0% (按腌制用水计算)。主要用以猪皮的乳化制作,降低成本。

猪皮软化剂通过对胶原蛋白作用来降低胶原之间的结合力,使猪皮的强度降低,在斩拌,绞制,研磨时易于加工,温度易于控制.从而使乳化猪皮加工变得更易于进行。

使用方法：腌制：将猪皮处理剂配制成2.5-3.0%的溶液（建议量），放入碎猪皮，0-4度静腌18个小时，捞出洗净后待用  
乳化：腌制后的猪皮用斩拌机斩成小颗粒，然后与冰片约1：2（可根据实际情况，调整与冰片的比例）一起高速斩拌成有弹性的棉絮状乳化物出机，或先将猪皮用绞肉机绞制，再与冰片混匀，用胶体磨磨细。

注意事项：暂时不用的乳化猪皮可以入冷库贮藏，使用时再取出，用绞肉机绞制，然后加到肉馅中。

乳化猪皮在火腿肠、烤肠、非注射型火腿中可以按原馅料总量的5-10%加以使用。

