

# 正大云 肉类超粘宝 粘着性好

产品名称	正大云 肉类超粘宝 粘着性好
公司名称	正大云（青岛）生物科技有限公司
价格	80.00/kg
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区青岛建航味精有限公司院内
联系电话	0532-85267888 13589352813

## 产品详情

来之法国的畅销配方工艺。经台湾合作伙伴和正大云研发而推出的新一代肉类粘合宝，联手畅销增鲜宝，祛腥宝一

起被荣誉：正大云“吉祥三宝”的桂冠之称。

~强力肉类及鱼肉类的黏着剂，不论大块肉或碎肉都可以黏着。

~超高黏着特性，可添加于所有浆状的制品，如热狗、火腿、贡丸、鱼浆、排类等制品。增加口感、抗冻等功能。

使用方法：

【1】做肉类结着剂时：

~将其他的原料及配料预先调配好，再开始打凝胶体。

~将本产品150g，添加1000ml的冷水，用细切机或快速打浆机打成凝胶体，过程大约30秒至1分钟即可完成。本凝胶体请不要放盐及调味料，以免降低黏着力。凝胶体请在1小时内使用完毕，以免胶体硬化无法成型。

~依主原料的量添加20%-30%的凝胶体，充分混合，然后立即真空充填到肠衣或是装模成型。混合体请在30分钟内尽快充填完毕。

~充填好之后，先放0 ~5 的冷藏库冷藏隔夜让凝胶体完全黏着之后，即可冷冻储存或蒸煮、油炸等。

【2】当做品质强化剂功能时：

~直接添加法，在乳化或擂溃过程中可混合在乳化蛋白中（如大豆分离蛋白或干酪素钠等）一起乳化即可。

~添加量约在产品总重的0.2%-0.5%。

肉类超黏宝D-C512实验拍摄图