

西式肉制品系列

产品系列	应用范围	型号	特点	用量
针对乳化肉糜型专用复配水份保持剂	<ul style="list-style-type: none"> - 适用于乳化肠类、丸类、鱼糜制品、午餐肉类等产品； - 斩拌或擂溃工艺； 	百灵 8 1 1 百灵 7 1 1	<ul style="list-style-type: none"> - 对肉蛋白具有高溶解能力； - 可以和肉蛋白快速持续反应； - 提升馅料的均一性和粘结性； - 优异的脂肪乳化能力； - 改善质构，提升肉感； - 提升馅料的热稳定性； - 提升冻藏稳定性； 	0.3~0.5%（针对总量）
针对搅拌肉糜型专用复配水份保持剂	<ul style="list-style-type: none"> - 适用于搅拌肠类，糜类方腿等产品； - 搅拌工艺； 	百灵 7 1 1 百灵 6 1 1 百灵 9 0 1	<ul style="list-style-type: none"> - 对肉蛋白具有高溶解能力； - 可以和肉蛋白快速持续反应； - 提升馅料的均一性和粘结性； - 改善质构，提升肉感； - 提升馅料的热稳定性； - 提升冻藏稳定性； 	0.3~0.5%（针对总量）
针对注射滚揉型专用复配水份保持剂	<ul style="list-style-type: none"> - 适用于大块肉火腿、烤肉、烤里脊、培根、腊肉等产品； - 注射或直接滚揉工艺； 	百灵 6 1 5	<ul style="list-style-type: none"> - 即使在低温下也有优异的水溶性； - 可以在整个工序中和肉蛋白持续反应； - 优异品质稳定性； - 良好的切片性； 	0.3~0.6%（针对总量）