

调理肉制品系列

产品系列	应用范围	型号	特点	用量
针对调理肉制品专用复配水份保持剂	<ul style="list-style-type: none"> - 适用于排类、卷类、串类、预制菜类等调理产品； - 注射或直接滚揉工艺； 	百灵 7 2 5	<ul style="list-style-type: none"> - 即使在低温下也有优异的水溶性； - 和肉蛋白快速持续的反应； - 良好的嫩化特性； - 降低冻融和烹饪损失； - 高温下良好的耐热稳定性； - 赋予产品良好的咀嚼性； 	0.9~1.5%（针对总量）
针对调理肉制品专用复配水份保持剂	<ul style="list-style-type: none"> - 适用于排类、卷类、串类、预制菜类等调理产品； - 注射或直接滚揉工艺； 	百灵 7 3 5	<ul style="list-style-type: none"> - 低温下优异的水溶性； - 快速高效增溶提取蛋白质； - 良好的pH缓冲性； - 显著提高保水性； - 降低冻融和烹饪损失； - 无涩味，无碱味； - 无限量要求的磷酸盐成分； 	0.5~2%（针对总量）
针对调理红肉专用护色稳定剂	<ul style="list-style-type: none"> - 适用于调理肉制品（牛肉、羊肉、猪肉、鸭肉）； - 针对注射、短时间滚揉腌制工艺； 	百灵 7 2 6	<ul style="list-style-type: none"> - 低温下优异的水溶性； - 快速安全的腌制护色体系； - 对色泽不良原料肉起到还原作用； - 延缓产品在保存期内的变色； - 提升有吸引力的产品色泽； 	0.1~0.3%（针对原料肉）