**多功能复配增稠剂 Altex SFR（2058417.035）**

**产品介绍**

本产品精选天然增稠剂复配而成，具有良好的凝胶性和乳化性，并且在121℃下不可逆，用本产品制成的仿生鸡肉、肥膘，绞成肉颗粒状用于香肠、火腿、冷冻调理品等肉类制品中，可以明显减少肉的添加量，提高出品率，降低生产成本，同时改善产品品质，提高肉感和Q感。

**主要成分：**增稠剂 , 葡萄糖

**推荐剂量：**1：20：20 / 1：30：30 / 1：40：40

 本品 ：冰水 ：鸡肉/肥膘/油

**适用范围：**香肠、火腿、冷冻调理品等肉类制品

**使用步骤：**（以鸡皮为例）：

**准备：** 1 kg 复配乳化剂，20 kg 粉碎好的鸡皮（3 mm直径），20 kg 冰水混合物

1. 将斩拌机清洗并**降温**，**直至≤0℃**；
2. 将粉碎好的鸡皮放入斩拌机进行4000转高速斩拌，到无颗粒状；
3. 加入**一半**冰水混合物和全部的本产品，继续4000转高速斩拌2分钟；
4. 加入**另一半**冰水混合物，继续4000转高速斩拌，**直至温度达到18℃**；
5. 将产品放入周转箱，**高度不超过10 cm**，放入0-4℃冷藏室，4小时以上，可形成比较硬的冻块；
6. 将冻块放入绞肉机，绞碎后使用，建议在原配方中加入，代替10-15%的肉（其他盐糖香辛料和配料不变）。

**注意事项：**

1. 斩拌机使用前加入适量的冰，达到使锅降温和清洁的作用；
2. 严格控制温度到18℃；
3. **第6步的冻块需尽快使用。**

**保质期：**未开封状态下18个月

**包装及储运：**

1\*25 KG 塑料编织复合袋；干燥保存，避免外来异味，避免阳光直射；产品一旦开封，请尽快使用；严禁与有毒害物质混合存放或运输。

本产品具有天然变色的特性，变色对产品质量没有影响。

**销售服务热线：**13375561316 **技术服务热线：**13345027781



 增稠剂为粉末状 实验后的乳化物



 增稠剂与油的乳化物 乳化物结构



 煎炸后的乳化物 增稠剂应用到产品中