

食品加工廠專用  
功能性改良劑



水產品

技術內容

技術說明

秘魯魷魚制酸	去除秘魯魷魚酸臭味
無磷水產增重	安康魚、鱈魚、魷魚、蝦仁增重保鮮
腥味改良	去除不良的腥味及異臭(魚、內臟)
組織嫩化	肉品、魷魚絲軟化處理
木瓜鮑品質改良	去除木瓜鮑魚的鹹味及軟化
魚肉保鮮技術	延長鮪鯉魚等魚片的冷藏保存時間
防止水產品變色	防止水產品罐頭高溫殺菌變色
防止水產品凍燒	防止水產品長期冷凍產生凍燒現象
南北干貨漲發技術	魚翅、魚皮、魷魚、海參等漲發



速凍食品

技術內容

技術說明

餃子皮的抗凍技術	克服餃子皮經過IQF龜裂現象
餃子皮的爽滑劑數	增加餃子皮的爽滑感久煮不爛



## 蔬果

### 技術內容

蔬果保鮮處理技術  
蔬果罐頭保色技術

### 技術說明

延長新鮮蔬果的顏色、組織及品質  
防止玉米筍等蔬果罐頭加工變色



## 煉製品

### 技術內容

煉製品增加彈性脆度  
煉製品的耐煮度  
金黃色的油炸煉製品  
保油保水技術  
肉品重組技術

### 技術說明

肉、魚漿火鍋料增加彈性與脆度  
使關東煮產品可以長時間水煮  
製作金黃色的魚蛋、魚豆腐、北海翅  
防止油水分離及抗凍  
新鮮碎肉重新組合成大型肉塊



牛排連鎖店



中式快餐連鎖店



炸物連鎖店



牛肉麵連鎖店



速食連鎖店



拉麵連鎖店