



## BRIFISOL NP 30

### 大立 NP30

### 复配酸度调节剂

#### 应用范围

应用于肉制品、鱼肉、甲壳类（带头、带壳等）、蟹肉等

#### 性能

- 非常好的肉类蛋白提取能力
- 高保水能力
- 降低解冻失水
- 降低烹调损失
- 增强口感及外观，充分保留物料本身营养
- 非磷酸盐配方

#### 建议用量

相对于肉或鱼重量的 0.3-0.6%

#### 保存条件

干燥阴凉条件下保存

保质期 18 个月（在原始包装条件下）

#### 参考工艺

BRIFISOL NP 30/大立 NP30 可以应用于肉制品以及鱼制品加工的浸泡、滚揉或者注射工艺。比如浸泡虾可以配置 3-4%浓度的 BRIFISOL NP 30/大立 NP30 以及相应的盐溶液进行浸泡。溶液浓度基于期望的出品率，至少 1-3%的盐在 BRIFISOL NP 30/大立 NP30 溶液中会增强实际效果，配置溶液时候需要在 BRIFISOL NP 30/大立 NP30 充分溶解之后再加入盐进行搅拌均匀溶解。BRIFISOL NP 30/大立 NP30 还特别对于避免鱼类产品的化学变化、酶的影响以及微生物等造成的不利于口感结构和营养流失起到积极作用。

#### 配料表

碳酸钠，柠檬酸钠，食用盐

#### 补充数据：

PH 值（1% 溶液）： 9.4 ± 0.5

为您提供技术服务

须遵守现有的食品条例

TARI 确保更佳质量的肉制品

我们使用时下最先进的技术资料，提供了上述建议。随着食品工业的发展，自然会掌握新的方法。但同时，我们保证尽力完善我们的产品。请妥善使用我们的产品，非我们操作导致的责任不由我们负担。