胶原蛋白

（功能性动物蛋白）

功能性动物蛋白是一种牛皮制备而成，其绝大部分蛋白质为胶原蛋白，采用科学的提取和热加工技术制备而成的一种功能性动物蛋白，它与热水混合后胶原蛋白展开，冷却之后胶原蛋白重新形成三维网状结构，从而可以结合锁住更多的水分，该类蛋白添加到肉制品中可以起到提高产品出品率，增强口感，改善质构，提高产品切片性。

Foodpro™ B

Foodpro™B 来源于牛胶原蛋白，是一种功能性动物蛋白，蛋白含量高，脂肪含量低。

Foodpro™ B 提供1:15-25 的水结合能力。它颗粒细腻，在冷水中具有优秀的分散性，该蛋白质具有冷固化结合强的特性。

Foodpro™ B

Foodmate

江西福美泰生物技术有限公司
营销中心:上海市张江高科技园祖冲之路2277号9号楼
制造中心: 江西省九江市柴桑区发展大道9号
电话: +86 21 22060106
邮箱: info@foodmategroup.cn
网址: www.foodmategroup.cn

Foodmate 福美泰

Foodpro™ B

功能性动物蛋白

Foodmate 福美泰

什么是

功能性动物蛋白？

Foodpro™ B

Foodpro™ B 功能性动物蛋白

Foodpro™ B 是一种胶原蛋白（功能性动物蛋白），由100%的牛皮处理制得，其大部分蛋白质为天然胶原蛋白，在常温水和冷水中具有很好的分散性。

Foodpro™ B 功能性动物蛋白能够有效提高产品的出品率、提高产品质构及切片性，具有提升产品口感，增强保水效果。

Foodpro™ B 作为一种天然来源的食品配料，可以根据生产所需添加到各类产品配方中。

Foodpro™ B的凝胶性和乳化性

Foodpro™ B 具有优秀的保水性能，主要应用于高压注射类和乳化类肉制品中。

Foodpro™ B 不仅能作为一种食品配料添加使用，而且还可以与其他保水类产品协同使用，尤其与TG酶搭配效果更佳。

Foodpro™ B：水=1:15

Foodpro™ B：水：油=1：15：15

	Foodpro™ B	脂肪/植物油	水温＞80℃	食盐/磷酸盐
乳化油	1	10/15	10/15	+
脂肪乳化体	1	10/15	10/15	+
热油	1	10/15	10/15	+
热脂肪	1	10/15	10/15	+

Foodmate 福美泰

与其他配料复配效果

Foodpro™ B 与其他配料复配使用时一般会带来协同增效的作用，表下的 + 表示一般，++ 表示好，+++ 表示非常好，- 表示无协同效果，/ 根据产品类型

Foodpro™ B	TG	ISP	卡拉胶	海藻酸钠	纤维	淀粉
盐水中使用	+++	+++	+++	-	/	+++
持水力	+++	++	+++	+++	++	++
可溶性	+++	++	++	+	/	+
高温乳化力	+++	+++	+	++	+	++
低温乳化力	+++	++	-	+++	-	-
热稳定性	+++	+	-	+++	-	+
低温凝胶性	+++	++	+++	+++	++	++

Foodpro™ B 与水混合加热处理后胶原蛋白三维结构展开，再冷却以后，胶原蛋白会重新折叠成三维网状结构，从而能充分与肉制品中的自由水结合。在添加到肉类产品中时，这一优秀的特性极大地增强产品的弹性与切片性。

Foodpro™ B 蛋白含量高，适合多种类型的肉制品。

Foodmate 福美泰

应用示例

乳化香肠

熟香肠(法兰克福型)

法兰克福香肠是经过熏制和煮熟的精细乳化产品。法兰克福香肠是热食制品。

在此配方中，使用**Foodpro™ B** 可提供良好的结构和热稳定性。由于热稳定性，最终产品保持了良好的质地和咬合感。

Foodpro™ B脂肪 1:10:10乳化物制备

含有 Foodpro™ B 的预制脂肪乳液 (1:10:10)

1.在斩拌锅中加入脂肪，斩碎。
2.添加 Foodpro™ B。
3.加入冰水并切碎直至形成均匀的光亮乳化物（最低温度为 12°C）。
4.将乳化物装入托盘中，冷却备用。

原辅料	占比
猪精瘦肉	22.00 %
鸡-MDM	25.00 %
Foodpro™ B 脂肪 1:10:10 乳化物（预制）	18.00 %
复合磷酸盐	0.30 %
食盐（0.6 % 亚硝酸钠）	1.80 %
香辛料	0.60 %
抗坏血酸	0.05 %
土豆淀粉	4.00 %
脱脂奶粉	2.00 %
Foodpro™ B	2.15 %
冰水	24.10 %
总计	**100.00 %**

Foodmate 福美泰

20%注射型熟火腿

大块整肉火腿注射包含**Foodpro™ B** 的20%盐水注射液，**Foodpro™ B** 提供良好的结构，从而提高切片性。**Foodpro™ B** 可以减少烹饪损失。

优点：
*改善质地和弹性
*改善口感
*保持水分
*提高出品率
*提高可切片性
*清洁标签
*使用方便

原辅料	占比
猪大通脊肉	83.33%
冰水	13.32%
复合磷酸盐	0.30%
食盐（0.6%亚硝酸钠）	1.5%
抗坏血酸钠	0.05%
葡萄糖	1.00%
Foodpro™ B	0.50%
总计	100%