

凝聚天然，缔造健康

复配海藻酸盐

——高性能肉制品乳化稳定剂

■ 青岛明月海藻集团 逢圣慧

肉制品的乳化是指通过一定的技术手段将脂肪和水混合形成均一稳定体系的过程。乳化剂能聚集于脂肪——水界面，使其表面张力降低，从而促进形成脂肪与水稳定结合体系，经过乳化工艺制作的肉制品，其组织结构、弹性、保水性、抗收缩性、白度、嫩度、风味等指标均有所提高。

肉丸和烤肠作为乳化类肉制品的代表产品，在生产过程中需要严格控制好乳化脂肪这一关键工序，从而维持产品质量的稳定。目前乳化类肉制品常用的乳化剂为大豆分离蛋白，但在操作上需要严格控制斩拌温度与时间，以免导致乳化过度，这对操作人员的技能要求比较高，给生产带来了不便。

海藻酸钠是从海藻（如海带、巨藻等）中提取的一种天然多糖化合物，与钙离子以及果胶、卡拉胶、魔芋胶、结冷胶、明胶等多种胶体有协同增效的作用，在食品行业中被广泛应用。海藻酸和海藻胶钠/钙应用于肉制品中能形成致密、稳定的网状结构，提高肉制品的乳化稳定性、咀嚼性、持水性等多项质量指标。

肉制品加工常用的大豆分离蛋白，其许多重要的功能特性，会因为一些多糖类的添加而大大改善，已有研究证明，海藻酸钠能够在一定条件下可显著提高大豆分离蛋白的乳化能力，在0.2%海藻酸钠添加量时，海藻酸钠——大豆分离蛋白共混体系的乳化能力达到最大。

青岛明月海藻集团以其在海藻酸盐行业几十年的技术积累，复配开发了多款肉制品配料，其中的海藻酸钠复配乳化稳定剂，应用于肉制品的乳化，一方面能降低大豆分离蛋白的使用量，另一方面能拓宽乳化的温度范围和时间范围，从而降低对操作人员的技术要求，有利于维持产品批次之间的稳定性。

青岛明月海藻集团作为全球最大的海藻酸盐生产基地之一，愿高时效地为各方朋友提供高品质的海藻酸盐及配料。

