



## 改性纤维素 FBY-M303

FBY-M303 是一款性能优异的肉制品产品稳定剂，具有卓越的增稠和乳化特性，选择一款合适的亲水性可食用纤维素，能帮助实现预期的口感和结构。利用改性纤维素凝胶的多种功能，食品配方师可以提升肉类制品的质地和口感，改善保水性，提升质构以及紧实度，替代配方中脂肪的一款配料。

### FBY-M303 特点及应用优势：

- 能够形成较强的纤维聚合力
- 展现出超高的粘度
- 天然植物来源，适用于纯素食饮食及肉制品
- 灵活的水油比例，稳定脂肪和水，使成品汁水饱满
- 配方更灵活，成本也更易控制

### 产品应用：

改性纤维素的应用范围广泛，包括香肠、肉丸、火腿及其它重组肉配方。乳化物中添加改性纤维素，其水结合能力也会更强。

### 方案：

- 1、使用乳化物替代部分鸡胸肉
- 2、添加乳化物或替代蛋白乳化物，以及替代脂肪等，适当调整水分、淀粉含量，可以提升肉类制品的质地和口感

### 制作工艺：



- 1、**制备 改性纤维素 FBY-M303 的乳化物**：先在料理机中将改性纤维素分散到食用油中；再加入冰水斩拌，直至形成均一的乳化物.乳化物建议比例（1 份的改性纤维素：15 份的水：10 份的食用植物油。
- 2、**制备 改性纤维素 FBY-M303 的脂肪乳化物**：鸡皮用 3MM 的孔板绞制，高速斩拌机皮至很细的糊状，取出绞好的 10 份鸡皮中，加入 1 份改性纤维素 FBY-M303，在搅拌机或斩拌机中搅拌均匀，然后 15 份的冰水，搅拌 3 分钟，而后在加入 5 份的常温水，搅拌均匀即可。（1 份的改性纤维素：20 份的水：10 份的鸡皮）。  
  
将做好的乳化物直接加入产品中，添加比例为 18%-30%
- 3、**将 FBY-M303 按照适当比例**（建议比例终产品的千分之 5 到 1.5%），直接添加于馅料中搅拌或斩拌，斩拌均匀即可