

富得棒 F(成型袋)

用途：肉品黏肉劑（沾粉型）

特徵：富得棒 F 是品質最佳的定型結著蛋白，有強力黏合結著效果，解凍後或煎煮時不分離，適用於各項高級肉排、火鍋肉片等組合的製造。

- 使用方法：
- 1、取富得棒 F 的粉末倒入不鏽鐵平盤中和裝入一面有許多細孔的圓形灑粉罐中備用。
 - 2、將肉塊擺於充填機槽內底層，如果底層鋪有兩塊時，其接合兩面處一面也要沾粉。
 - 3、可用撒粉方式均勻灑於第一層肉表面後，再取第二塊（層）肉直接相疊貼緊。（或直接取第二塊（層）肉於鐵盤沾粉後，相疊貼緊壓於第一層肉上）。
 - 4、經沾粉結合肉塊，以成型機將肉填入於成型袋中（袋子預先打許多細孔排氣及一邊先打釘封口）。
 - 5、打釘拉緊機拉緊使肉緊密不能有空隙，用長針刺袋以排除空氣後，以打釘機打釘固定並切段多餘袋子。
 - 6、充填成型後冷藏室靜置 20~30 分鐘。
 - 7、移入冷凍室冷凍至完全凍結。
 - 8、依所需厚度規格鋸切。

使用時應

- 注意事項：
- 1、使用原料肉類必須是生或半生肉的狀態（冷凍肉必須解凍至軟狀態）。
 - 2、如肉中含有磷酸鹽、食鹽含量高，或燙煮過都會大大降低結著性。
 - 3、富得棒 F 型是適合使用於大塊肉重組或手工肉捲接著等加工用。
 - 4、欲使兩塊肉完全結著，須使結著面之肉表面沾滿一層薄富得棒 F 粉末。
 - 5、肉沾粉後必須一次就緊壓於另一塊肉上，不可以拉開或移動，如有拉開或移動過，請再沾粉一次。
 - 6、肉及脂肪表面太乾無水份時，必須補水份（以噴霧或肉沾水），再沾富得棒 F 粉末。
 - 7、肉水分太多或表面太溼黏時，欲黏結之表面可先擦拭清除過多水份過黏液。
 - 8、操作人員須戴口罩及手套，如果沾黏於手上則不易清洗乾淨。

結著不

- 良原因：
- 1、表面沾粉不足或沾粉太多。
 - 2、肉使用磷酸鹽、或含高鹽量醃漬。
 - 3、重疊時肉與肉之間有空隙，或是重組後施壓力不足。
 - 4、冷藏靜置反應時間不夠。
 - 5、肉未完全解凍
 - 6、原料肉表面水份不足。
 - 7、整修時有深刀痕，無法沾到粉。
 - 8、富得棒 F 開封後，沒有密封而直接放置儲存。

- 褐變原因：
- 1、在解凍時細菌在原料肉的表面大量繁殖，產生硫化氫與肉色素中 myoglobin 結合後，便產生褐變現象。
 - 2、在家畜、家禽肉中使用富得棒 F 會形成褐變的是依肉色素中 myoglobin 含量比例而定，第一是牛肉，其次是鴨肉、再來羊肉、豬肉、雞肉。

- 防止方法：
- 1、冷凍肉解凍時需要在冷藏室放置解凍至肉塊完全軟化。
 - 2、選用新鮮含細菌數低的肉品，在加工過程中應注意環境、操作人員衛生清潔，原料肉溫度應全程保持低溫（7°C 以下）。
 - 3、醃漬液中添加保美寧（抗氧化劑），可防止加工肉質氧化變色及褐變產生。

包裝規格：2KG×10 包 / 箱