

مثبت لون اللحوم ماركة الرهاب



مثبت اللون ومدة الصلاحية من رهباب، برمز Meat Col-Fix وChicken Col-Fix هو أحد منتجات شركة رهباب المصنعة في إيران والتي تستخدم في صناعة الأغذية. الجرعة الموصى بها من Meat Col-Fix هي 0.2٪، أي أنه يتم استخدام 200 جرام من هذا المنتج لكل 100 كيلوجرام من اللحم المفروم. الجرعة الموصى بها من Chicken Col-Fix هي 0.5٪، أي أنه يتم استخدام 500 جرام من هذا المنتج لكل 100 كيلوجرام من اللحم المفروم. تُستخدم هذه المنتجات كطريقة مثبتة للألوان للحفاظ على اللون الطبيعي للأطعمة وزيادة مدة صلاحيتها. مثبت اللون في اللحم يعتبر مثبت اللون في اللحوم مادة مضافة مهمة في صناعة الأغذية. يلعب دوراً مهماً في مدة صلاحية المنتج وصحته. باستخدام مثبت اللون في اللحوم، يتم الحفاظ على اللون الطبيعي والطازج للحوم وزيادة مدة صلاحية المنتج. بالإضافة إلى ذلك، يمكن أن تمنع هذه المادة نمو البكتيريا والتلف غير المرغوب فيه في اللحم، مما يضمن صحة وسلامة المستهلك. فوائد مثبت اللون في اللحم بالإضافة إلى ما سبق، يمكن أن يوفر مثبت اللون أيضاً الفوائد التالية: مدة صلاحية أطول: يمكن أن يساعد مثبت اللون المنتجات المصنوعة من اللحم على أن تتمتع بعمر افتراضي أطول، حيث يمكن أن يجعل الحفاظ على اللون الطبيعي للحوم المنتجات تبدو أكثر طازجة ولذيذة. في الوقت نفسه، يمكن استخدام هذه المادة لمنع تغير اللون الناتج عن أكسدة الدهون، مثل تكوين اللون الأسود أو البنفسجي على سطح اللحم. مظهر أفضل: يمكن أن يساعد مثبت اللون أيضاً في تحسين المظهر العام لمنتجات اللحم وجعلها أكثر جاذبية. على سبيل المثال، يمكن أن يساعد هذا مثبت اللون في تثبيت وتعزيز اللون السطحي لمنتجات اللحم وعرضها بطريقة أكثر جاذبية للعملاء. الخلاصة بشكل عام، يمكن أن يساعد استخدام هذا مثبت اللون منتجات اللحم على تقديم منتجات ذات جودة أعلى إلى السوق وجعلها أكثر جاذبية للعملاء. مع زيادة استخدام هذه المادة، يمكن لمنتجات اللحم أن يطمئنوا إلى لون ثابت للحوم لفترة أطول، وكذلك أن يكونوا أكثر تنافسية في السوق.

