

**THINH PHAT NEW TECHNOLOGY ONE MEMBER LIMITED COMPANY**  
Manufacture, Distribute, Export - Import Food Additive and Seafoods

**Head Office:** No 16, Road 12, Phuoc Long B Ward, District 9, HCM City, VN  
**Factory:** Lot B5-1, Street No.2, Tan Kim Industrial Zone, Can Giuoc District, Long An Province, Vietnam  
**Tel:** (+84) 286282 7537 - **Fax:** (+84) 286282 6257 - **Taxcode:** 0311529318  
**Email:** Info@thinhphatco.com.vn - **Website:** www.thinhphatco.com.vn



**THINH PHAT**  
NEW TECHNOLOGY ONE  
MEMBER LIMITED COMPANY



**PRESTIGE - PREMIUM QUALITY**







## THÔNG TIN CÔNG TY

CÔNG TY TNHH MTV CÔNG NGHỆ MỚI THỊNH PHÁT  
Sản xuất - Kinh doanh - Xuất nhập khẩu phụ gia thực phẩm và thủy sản

Trụ sở chính: 16, Đường 12, P.Phước Long B, Quận 9, Tp. Hồ Chí Minh, VN  
Nhà máy: Lô B5-1, KCN Tân Kim, Huyện Cần Giuộc, Tỉnh Long An, Việt Nam  
Tel: (+84) 286282 7537 - Fax: (+84) 286282 6257 - Mst: 0311529318  
Email: Info@thinhphatco.com.vn - Website: www.thinhphatco.com.vn



# GIỚI THIỆU / About us

Công ty TNHH Một Thành Viên Công Nghệ Mới Thịnh Phát với nhiều năm kinh nghiệm trong lĩnh vực sản xuất, chế biến thực phẩm, thủy sản, nông sản, phụ gia thực phẩm và hóa chất... phục vụ cho khách hàng trong nước và xuất khẩu tới các nước trên thế giới.

Thịnh Phát được thành lập với mục đích lớn nhất là tạo ra những sản phẩm thực phẩm, phụ gia thực phẩm tinh chế chất lượng cao, giá cả phù hợp với mọi khách hàng trên toàn thế giới.

Ngoài các quá trình sản xuất, vận hành tuân thủ tuyệt đối các quy định về vệ sinh an toàn thực phẩm cũng như các hệ thống quản lý chất lượng hàng đầu như ISO 22000, HACCP, HALAL, GMP... thì nguồn nguyên liệu được nhập khẩu từ những đối tác uy tín ở các quốc gia tiên tiến như Đức, Ý, Pháp, Bỉ, Cộng Hòa Séc, Nhật Bản, Thái Lan và các nước thuộc khối EU khác... đảm bảo cho các sản phẩm của Thịnh Phát luôn đạt chất lượng tốt nhất.

Bên cạnh đó, Thịnh Phát còn hợp tác liên tục và lâu dài với các chuyên gia phụ gia thực phẩm hàng đầu trên thế giới, các trường Đại học đầu ngành

để không ngừng nâng cao chất lượng sản phẩm và năng lực sản xuất, cũng như nghiên cứu và phát triển các sản phẩm mới trong lĩnh vực phụ gia thực phẩm và hóa chất, nhằm đáp ứng nhu cầu ngày càng cao của thị trường trong nước và thế giới.

Để không ngừng nâng cao chất lượng sản phẩm và năng lực sản xuất phục vụ người tiêu dùng trong và ngoài nước, cùng với sự cam kết đầy trách nhiệm về một thương hiệu Thịnh Phát an toàn và bền vững đối với khách hàng, gắn chặt với chính sách sản xuất sạch hơn, thân thiện hơn với môi trường thiên nhiên, Thịnh Phát sẽ không ngừng đầu tư, cải tiến và thay đổi trên mọi phương diện.

Chúng tôi cam kết luôn cung cấp cho các bạn những sản phẩm và dịch vụ tốt nhất và luôn tìm kiếm cơ hội hợp tác lâu dài với tất cả các đối tác.

Chào mừng các bạn đến với Công Ty Thịnh Phát.

Trân trọng,

**Giám Đốc  
Nguyễn Thế Phúc**

*We, Thinh Phat New Technology One Member Co., Ltd with a lot of years of experience in processing and supplying seafood, agricultural products, food additives and chemicals have served the domestic market and exported to other countries.*

*Our major goal is to create the refined food additive and food with high quality and the competitive price with all customers in the world.*

*In addition to manufacturing process and operation in which we comply the regulations about the food hygiene and safety as well as the leading quality management systems such as: ISO 22000, HACCP, HALAL, GMP...; our materials are imported from prestigious partners who come from advanced nations like: Germany, Italy, France, Belgium, Japan, Thailand and other EU nations which ensure the best quality for Thinh Phat products.*

*Besides, Thinh Phat has a continuous and long-term cooperation with the leading food additive experts and universities in the world in order to continuously improve our product quality and capacity as well*

*as research and develop the new product in the field of food additive and chemical. We also apply new technology to meet the higher and higher demand from domestic and overseas markets.*

*In order to continuously improve products quality and production capacity to serve the domestic and abroad consumer, with highly responsible commitment about a safe and stable Thinh Phat brand name for customers and a cleaner and more friendly production policy with the environment, Thinh Phat will continuously invest, improve and change all aspects.*

*We guarantee to supply the best products and services as well as always look for the opportunity of long-term cooperation with all partners.*

*Welcome to Thinh Phat New Technology One Member Co., Ltd.*

*Yours sincerely,*

**Director  
Nguyen The Phuc**



## 1. NEW TECH 19 Code NE

- **Phụ gia thực phẩm không có E500 và E501 dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.**
  - Với những thành phần ưu việt tạo ra sản phẩm với đặc tính:
    - + Giúp giữ cấu trúc và màu tự nhiên của sản phẩm.
    - + Làm tăng khả năng thu hồi định mức chế biến và giải quyết vấn đề dư lượng E500 và E501 theo tiêu chuẩn của một số nước nhập khẩu.
    - + Đảm bảo pH < 6,8 phù hợp cho thị trường **Brazil**.
- **Food additives without E500 and E501 is used in seafood processing technology and food industry.**
  - With the preeminent ingredients to make out products having the following characteristics:
    - + It keeps the structure and natural color of the products.
    - + It increases recovery ability of processing norms and solves the residues problem of E500 and E501 in accordance with the standard of some EU importers.
    - + It ensures that pH is below 6.8 to be suitable for **Brazil** market.



## 2. NEW TECH 19 Code O5

- **Phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.**
  - Là hợp chất phụ gia thực phẩm không chứa phosphate mang lại những lợi ích đa dạng trong công nghệ chế biến thủy sản (đặc biệt là các sản phẩm từ cá) và thực phẩm.
  - Không tồn dư và giải quyết vấn đề dư lượng P2O5 < 0.5% theo tiêu chuẩn của một số nước nhập khẩu.
  - Có khả năng giúp cho sản phẩm giữ nước tốt (chống lại sự mất nước).
  - Cải thiện màu sắc và giữ độ tự nhiên cho sản phẩm.
  - Giúp giảm chi phí sản xuất.
- **Food additives is used in seafood processing technology and food industry.**
  - It is a non-phosphate food additives compound that brings diverse benefits in food industry and seafood processing technology, especially products are made from fish.
  - It has no residues and solves the problem of residues P2O5 under 0.5% in accordance with the standard of some importing nations.
  - It can help products maintain water (prevent water loss).
  - It improves color and keeps the natural state of the products.
  - It helps to reduce the production cost.



## 3. NEW TECH 19 Code PRO S

- **Phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.**
  - Là hỗn hợp phụ gia thực phẩm không chứa phosphate mang lại những lợi ích đa dạng trong công nghệ chế biến thủy sản (đặc biệt là các sản phẩm từ cá) và thực phẩm.
  - Không tồn dư và giải quyết vấn đề dư lượng P2O5 < 0.5% theo tiêu chuẩn của một số nước nhập khẩu.
  - Có khả năng giúp cho sản phẩm giữ nước tốt (chống lại sự mất nước).
  - Cải thiện màu sắc và giữ độ tự nhiên cho sản phẩm.
  - Hỗ trợ làm cho cơ thịt miếng cá Fillet cứng hơn sau khi chế biến.
- **Food additives is used in seafood processing technology and food industry.**
  - It is a non-phosphate food additives compound that brings diverse benefits in food industry and seafood processing technology, especially, products are made from fish.
  - It has no residues and solves the problem of residues P2O5 under 0.5% in accordance with the standard of some importing nations.
  - It can help products maintain water (prevent water loss).
  - It improves color and keeps the natural state of the products.
  - It supports in making fish fillet muscle harder after cooking.



## 4. NEW TECH 19 Code O4



- **Phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.**
  - Là hợp chất phụ gia thực phẩm không chứa phosphate mang lại những lợi ích đa dạng trong công nghệ chế biến thủy sản (đặc biệt là các sản phẩm từ cá) và thực phẩm.
  - Không tồn dư và giải quyết vấn đề dư lượng P2O5 < 0.5% theo tiêu chuẩn của một số nước nhập khẩu.
  - Có khả năng giúp cho sản phẩm giữ nước tốt (chống lại sự mất nước).
  - Cải thiện màu sắc và giữ độ tự nhiên cho sản phẩm.
- **Food additives is used in seafood processing technology and food industry.**
  - It is a non-phosphate food additives compound that brings diverse benefits in food industry and seafood processing technology, especially products are made from fish.
  - It has no residues and solves the problem of residues P2O5 under 0.5% in accordance with the standard of some importing nations.
  - It can help products maintain water (prevent water loss).
  - It improves color and keeps the natural state of the products.

## 5. NEW TECH 19 Code LNa<sup>+</sup>



- **Phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.**
  - Là hợp chất phụ gia thực phẩm không chứa phosphate mang lại những lợi ích đa dạng trong công nghệ chế biến thủy sản (đặc biệt là các sản phẩm từ cá) và thực phẩm.
  - Không tồn dư và giải quyết vấn đề dư lượng P2O5 < 0.5% theo tiêu chuẩn của một số nước nhập khẩu.
  - Có khả năng giúp cho sản phẩm giữ nước tốt (chống lại sự mất nước).
  - Cải thiện màu sắc và giữ độ tự nhiên cho sản phẩm.
  - Đảm bảo hàm lượng sodium mức thấp và PH sản phẩm luôn ở mức <6,8 để phù hợp cho thị trường **Brazil**.
- **Food additives is used in seafood processing technology and food industry.**
  - It is a non-phosphate food additives compound that brings diverse benefits in food industry and seafood processing technology, especially products are made from fish.
  - It has no residues and solves the problem of residues P2O5 under 0.5% in accordance with the standard of some importing nations.
  - It can help products maintain water (prevent water loss).
  - It improves color and keeps the natural state of the products.
  - It ensures sodium content at the lowest ratio and pH of product is always below 6.8 to be suitable for **Brazil** market.

## 6. NEW TECH 19 Code NC



- **Phụ gia thực phẩm không có phosphate và Citric Acid dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.**
  - Với những thành phần ưu việt đã tạo ra sản phẩm có đặc tính:
    - + Giúp giữ cấu trúc và màu hồng tự nhiên của sản phẩm.
    - + Làm tăng khả năng thu hồi định mức chế biến nhưng không tăng hàm lượng Citric Acid trong sản phẩm.
    - + Không tồn dư Citric Acid và Phosphate trong sản phẩm vượt mức độ tự nhiên của sản phẩm thủy sản – thực phẩm xuất khẩu.
- **The Non-phosphate and Non-Citric Acid food additives is used in seafood processing technology and food industry.**
  - With the preminent ingredients to make out products having the following characteristics:
    - + It helps to keep product's structure and natural pink.
    - + It helps to increase recovery ability of processing norms but it limits on increasing Citric content of product.
    - + It has no residue of Citric Acid and Phosphate in product that is beyond the natural level of seafood product - exported food.

## 7. NEW TECH 19 Code SHR

- **Phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.**
  - Là hợp chất phụ gia thực phẩm không chứa phosphate mang lại những lợi ích đa dạng trong công nghệ chế biến thủy sản (đặc biệt là các sản phẩm từ tôm) và thực phẩm.
  - Không tồn dư và giải quyết vấn đề dư lượng P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> < 0.5% theo tiêu chuẩn của một số nước nhập khẩu.
  - Có khả năng giúp cho sản phẩm giữ nước tốt (chống lại sự mất nước).
  - Cải thiện màu sắc và giữ độ tự nhiên cho sản phẩm.
- **Food additives is used in seafood processing technology and food industry.**
  - *It is a non-phosphate food additives compound that brings diverse benefits in food industry and seafood processing technology, especially products are made from shrimp.*
  - *It has no residues and solves the problem of residues P<sub>2</sub>O<sub>5</sub> under 0.5% in accordance with the standard of some importing nations.*
  - *It can help products maintain water (prevent water loss).*
  - *It improves color and keeps the natural state of the products.*



## 8. NEW TECH 45 Code 35

- **Phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.**
  - Là hợp chất phosphate ưu việt mang lại những lợi ích đa dạng trong công nghệ chế biến thủy sản (đặc biệt là các sản phẩm từ cá) và thực phẩm.
    - + Có khả năng giúp cho sản phẩm giữ nước tốt (chống lại sự mất nước).
    - + Cải thiện màu sắc và chống lại sự oxy hóa.
    - + Đặc biệt sau khi sử dụng miếng cá fillet cứng hơn, khô ráo hơn, săn chắc hơn.
- **Food additives is used in seafood processing technology and food industry.**
  - *It is a preeminent phosphate compound which brings the diverse benefits in food industry and seafood processing technology, especially products are made from fish.*
  - *It can help products maintain water (prevent water loss).*
  - *It improves color and prevent oxidation.*
  - *Especially, fish fillet piece is harder, drier, and firmer after processing.*



## 9. NEW TECH 45 Code 36

- **Phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.**
  - Là hợp chất phosphate ưu việt mang lại những lợi ích đa dạng trong công nghệ chế biến thủy sản (đặc biệt là các sản phẩm từ các loại cá cơ thịt cứng như cá Đìa Hông và cá Rô Phi...) và thực phẩm.
    - Có khả năng giúp cho sản phẩm giữ nước tốt (chống lại sự mất nước).
    - Giúp cấu trúc cơ thịt săn chắc. Cải thiện màu sắc và chống lại sự oxy hóa.
- **Food additives is used in seafood processing technology and food industry.**
  - *It is a preeminent phosphate compound which brings the diverse benefits in food industry and seafood processing technology, especially fish products with hard muscle such as red tilapia and black tilapia. ...*
  - *It can help products maintain water (prevent water loss).*
  - *It helps the muscle to be toned with the structure. It improves color and prevent oxidation.*





## 1 0. NEW TECH 45 Code SHR



- **Phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.**
  - Là hợp chất phụ gia thực phẩm chứa phosphate ưu việt mang lại những lợi ích đa dạng trong công nghệ chế biến thủy sản (đặc biệt là các sản phẩm từ Tôm) và thực phẩm.
  - Có khả năng giúp cho sản phẩm giữ nước tốt (chống lại sự mất nước), cải thiện hiệu quả định mức chế biến.
  - Giúp cơ thịt săn chắc hạn chế tính mềm của cơ thịt. Cải thiện màu sắc và chống lại sự oxy hóa.
- **Food additives is used in seafood processing technology and food industry.**
  - It is a food additives compound with preminent phosphate that brings the diverse benefits in food industry and seafood processing technology, especially products are made from shrimp.
  - It can help products maintain water (prevent water loss). It improves processing norms effectively.
  - It helps the muscle to be toned and prevents the loosening of meat muscle. It improves color and prevents oxidation.

## 1 1. NEW TECH 45 Code 1 8



- **Phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.**
  - Là hợp chất phosphate ưu việt mang lại những lợi ích đa dạng trong công nghệ chế biến thủy sản (đặc biệt là các sản phẩm từ cá) và thực phẩm.
  - Có khả năng giúp cho sản phẩm giữ nước tốt (chống lại sự mất nước).
  - Cơ thịt săn chắc đối với cấu trúc và hạn chế tính mềm của cơ thịt. Cải thiện màu sắc và chống lại sự oxy hóa.
  - Đặc biệt sản phẩm này không có E500 & E501.
- **Food additives is used in seafood processing technology and food industry.**
  - It is a preminent phosphate compound which brings the diverse benefits in food industry and seafood processing technology, especially products are made from fish.
  - It can help products maintain water (prevent water loss).
  - It helps the muscle to be toned with the structure and prevents the loosening of meat muscle. It improves color and prevents oxidation.
  - Especially, it's a Non E500 & Non E501 product.

## 1 2. NEW TECH 45 Code 1 9



- **Phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.**
  - Là hợp chất phosphate ưu việt mang lại những lợi ích đa dạng trong công nghệ chế biến thủy sản (đặc biệt là các sản phẩm từ cá) và thực phẩm.
  - + Có khả năng giúp cho sản phẩm giữ nước tốt (chống lại sự mất nước).
  - + Giúp cơ thịt săn phẩm săn chắc hơn đối với cấu trúc. Cải thiện màu sắc và chống lại sự oxy hóa.
  - + Đặc biệt sản phẩm này không có E500 & E501.
  - + Giúp giảm chi phí, giá thành.
- **Food additives is used in seafood processing technology and food industry.**
  - It is a preminent phosphate compound which brings the diverse benefits in food industry and seafood processing technology, especially products are made from fish.
  - It can help products maintain water (prevent water loss).
  - It helps the muscle to be toned with the structure. It improves color and prevents oxidation.
  - Especially, it's a Non E500 & Non E501 product.
  - It helps to reduce the cost.

### 1 3. NEW TECH 45 Code LNa<sup>+</sup>

- **Phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.**

- Là hợp chất phosphate ưu việt mang lại những lợi ích đa dạng trong công nghệ chế biến thủy sản (đặc biệt là các sản phẩm từ cá) và thực phẩm.

+ Có khả năng giúp cho sản phẩm giữ nước tốt (chống lại sự mất nước).

+ Giúp cơ thịt sản phẩm săn chắc hơn đối với cấu trúc. Cải thiện màu sắc và chống lại sự oxy hóa.

- Đảm bảo hàm lượng sodium mức thấp và PH sản phẩm luôn ở mức <6,8, phù hợp cho thị trường **Brazil**.

- **Food additives is used in seafood processing technology and food industry.**

- It is a preeminent phosphate compound which brings the diverse benefits in food industry and seafood processing technology, especially products are made from fish.

- It can help products maintain water (prevent water loss).

- It helps the muscle to be toned with structure. It improves color and prevents oxidation.

- It ensures sodium content at the lowest ratio and pH of product is always below 6.8 to be suitable for **Brazil** market.



### 1 4. NEW TECH 45 Code PRO S

- **Phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.**

- Là hợp chất phosphate ưu việt mang lại những lợi ích đa dạng trong công nghệ chế biến thủy sản (đặc biệt là các sản phẩm từ cá) và thực phẩm.

+ Có khả năng giúp cho sản phẩm giữ nước tốt (chống lại sự mất nước).

+ Giúp cơ thịt sản phẩm săn chắc hơn đối với cấu trúc. Cải thiện màu sắc và chống lại sự oxy hóa.

- Chi phí thấp, hỗ trợ làm cho cơ thịt miếng cá Fillet cứng hơn sau khi chế biến .

- **Food additives is used in seafood processing technology and food industry.**

- It is a preeminent phosphate compound which brings the diverse benefits in food industry and seafood processing technology, especially products are made from fish.

- It can help products maintain water (prevent water loss).

- It helps the muscle to be toned with structure. It improves color and prevents oxidation.

- Low cost and it supports in making fish fillet muscle harder after cooking.



### 1 5. NEW TECH 45 Code O4

- **Phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.**

- Là hợp chất phosphate ưu việt mang lại những lợi ích đa dạng trong công nghệ chế biến thủy sản (đặc biệt là các sản phẩm từ cá) và thực phẩm.

+ Có khả năng giúp cho sản phẩm giữ nước tốt (chống lại sự mất nước).

+ Giúp cơ thịt sản phẩm săn chắc hơn đối với cấu trúc. Cải thiện màu sắc và chống lại sự oxy hóa.

- **Food additives is used in seafood processing technology and food industry.**

- It is a preeminent phosphate compound which brings the diverse benefits in food industry and seafood processing technology, especially products are made from fish.

- It can help products maintain water (prevent water loss).

- It helps the muscle to be toned with structure. It improves color and prevents oxidation.







- **Phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm**
  - Là hợp chất phụ gia thực phẩm ưu việt mang lại những lợi ích đa dạng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.
  - Cải thiện màu sắc, làm sáng, giảm độ nhớt, chống lại sự oxy hóa và làm tăng khả năng thu hồi định mức của các sản phẩm thủy sản và thực phẩm trong quá trình chế biến và bảo quản.
- **Food additives is used in seafood processing technology and food industry.**
  - It is a preeminent food additives compound that brings diverse benefits in food industry and seafood processing technology.
  - It improves color, whitens reduces viscosity, prevents oxidation, and increases recovery ability of seafood and food's norms in the processing and preserving.

## 17. CAFODOS D - TÂY BAN NHA



- **Phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm**
  - Là hợp chất phụ gia thực phẩm ưu việt mang lại những lợi ích đa dạng trong công nghệ chế biến thủy sản và thực phẩm.
  - Hạn chế vi sinh phát triển và dùng để bảo quản thủy sản và thực phẩm trong quá trình chế biến và lưu kho.
  - Cải thiện màu sắc, làm sáng, giảm độ nhớt, chống lại sự oxy hóa và làm tăng khả năng thu hồi định mức của các sản phẩm thủy hải sản và thực phẩm trong quá trình chế biến và bảo quản.
- **Food additives is used in seafood processing technology and food industry.**
  - It is a preeminent food additives compound that brings diverse benefits in food industry and seafood processing technology.
  - Limit microbiology's development and used for food and seafood preservation in the processing and storage.
  - It improves color, whitens, reduces viscosity, prevents oxidation, and increases recovery ability of seafood and food's norms in the processing and preserving.

## 18. STPP - FOSFA - CH SÉC



- **Là dòng Tripolyphosphate đặc biệt dùng trong công nghệ chế biến thực phẩm và thủy sản.**
  - Phosphate dành cho ứng dụng thực phẩm hoạt động như là một chất hỗ trợ chế biến thủy hải sản và giúp làm giảm sự mất nước trong quá trình phân phối lưu trữ bảo quản lạnh thủy hải sản tươi sống. STPP là loại phosphate được sử dụng rộng rãi nhất trong các sản phẩm thủy hải sản tươi sống cũng như đông lạnh mặc dù phosphate hỗn hợp mang lại nhiều hiệu quả về mặt kỹ thuật hơn.
  - Ngoài ra STPP còn được sử dụng trong công nghệ chế biến mì tôm, surimi... để làm tăng độ dai, giữ vị ngọt tự nhiên cho sản phẩm và còn được sử dụng trong công nghệ chế biến sữa, bánh, kẹo...

## 19. STPP - PRAYON - BỈ

- **Prayphos STPP FG (Food grade) là dòng Tripolyphosphate đặc biệt dùng trong công nghệ chế biến thực phẩm và thủy sản (có khả năng tan nhanh trong nước đá).**

- Phosphate dành cho ứng dụng thực phẩm hoạt động như là một chất hỗ trợ chế biến thủy hải sản và giúp làm giảm sự mất nước trong quá trình phân phối lưu trữ bảo quản lạnh thủy hải sản tươi sống. STPP là loại phosphate được sử dụng rộng rãi nhất trong các sản phẩm thủy hải sản tươi sống cũng như đông lạnh mặc dù phosphate hỗn hợp mang lại nhiều hiệu quả về mặt kỹ thuật hơn.

- Ngoài ra STPP còn được sử dụng trong công nghệ chế biến mì tôm, surimi... để làm tăng độ dai, giữ vị ngọt tự nhiên cho sản phẩm và còn được sử dụng trong công nghệ chế biến sữa, bánh, kẹo...



## 20. CARFOSEL - B940 - BỈ

- **CarfoSEL-B940 là hỗn hợp phosphate ưu việt mang lại những lợi ích đa dạng trong công nghệ chế biến thủy sản (đặc biệt là các sản phẩm từ tôm) và thực phẩm.**

- Tăng cường khả năng giữ nước: Tripolyphosphate, pyrophosphate tác động đến protein và cải thiện khả năng hấp thụ nước bằng cách:

- + Tăng lượng ẩm giữ lại trong sản phẩm.
- + Giảm quá trình mất nước khi nấu chín.
- + Giảm quá trình mất nước khi rã đông.

- CarfoSEL có khả năng làm cô lập các ion: Bảo vệ màu sắc và hương vị tự nhiên bằng cách ngăn chặn quá trình enzym hóa cũng như phản ứng của một số chủng vi khuẩn.

- Tính kiềm hóa pH: Tính kiềm của phosphate sẽ làm tăng pH của cơ thịt do đó hỗ trợ quá trình giữ nước khi chế biến cũng như khi hấp.

- Giúp phân tách collagen liên kết giữa cơ thể và lớp vỏ bảo vệ: Cải thiện khả năng lột vỏ tôm.



## 21. TRISODIUM CITRATE - THÁI

- **Là phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thực phẩm, thủy sản, bánh kẹo và nước giải khát.**

- Sodium citrate được dùng làm chất tạo mùi, vị và duy trì pH trong nhiều loại nước có ga, đồ uống chế biến sẵn.

- Được sử dụng trong chế biến xúc xích, kem, mứt, sữa bột, phô mai đã qua chế biến.



## 19. ACID CITRIC- THÁI LAN

- **Phụ gia thực phẩm dùng trong công nghệ chế biến thực phẩm, thủy sản bánh kẹo và nước giải khát.**

- Trong nước giải khát, Acid Citric được ứng dụng để tạo vị chua, ngăn chặn sự đổi màu.

- Trong bánh kẹo, Acid Citric làm tăng hương vị, thúc đẩy Sucroza (Đường mía).

- Trong mì, Acid Citric giúp điều chỉnh độ pH, Tăng cường độ bảo quản.

- Trong thực phẩm ăn liền và sản phẩm thủy sản, Acid Citric là chất chống Oxy hóa cho chất béo và dầu.





