

ยกระดับผลิตภัณฑ์ของคุณสู่มาตรฐานมืออาชีพ

เคล็ดลับเบื้องหลังลูกชิ้นเต๋ง ไส้กรอกจ๋า ที่ผู้ประกอบการต้องรู้



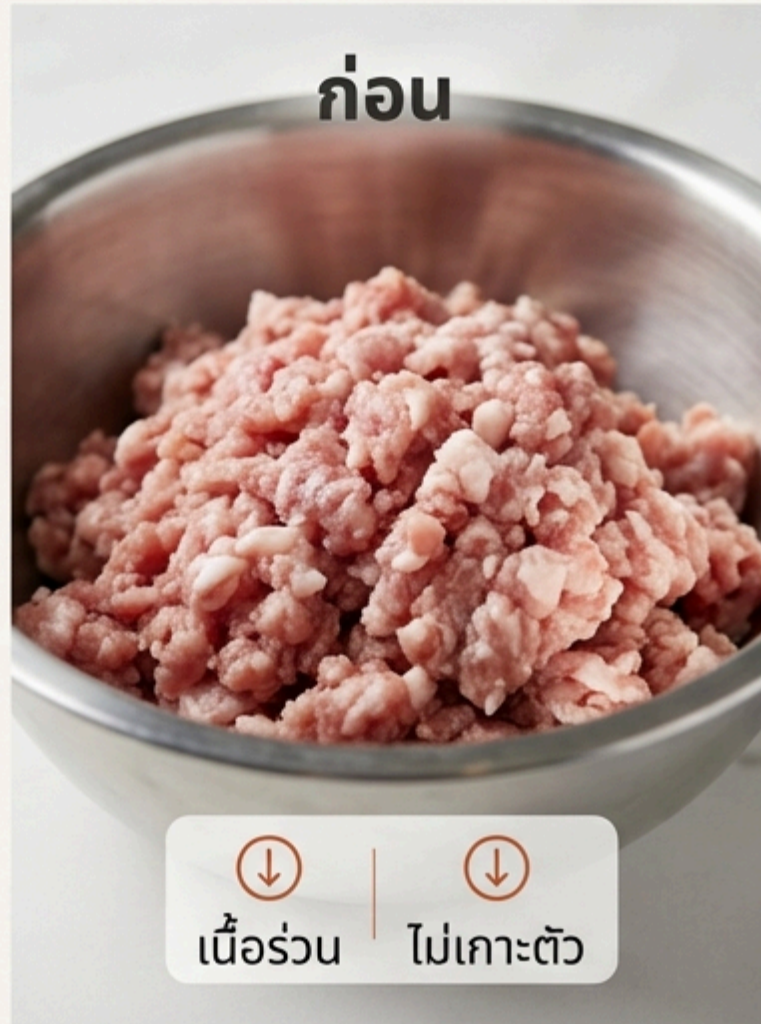
PTKss
พาท้ากิน พาท้าขาย



เคยสงสัยไหม? ทำไมเนื้อสัมผัสถึงแตกต่างกัน

คุณตั้งใจทำลูกชิ้น หมูยอ หรือไส้กรอก แต่ผลลัพธ์ที่ได้ยังไม่ "เต่ง" และ "ชุ่มฉ่ำ" เหมือนที่มีอาชีพทำ

ปัญหาเนื้อร่วน ไม่เกาะตัว
แห้งกระด้าง คือสิ่งที่ขัดขวาง
ไม่ให้ผลิตภัณฑ์ขสมบูรณ์แบบ



เฉลยเคล็ดลับ: "ผงฟอสเฟต" หรือที่รู้จักกันในชื่อ "แป้งเหนียว"

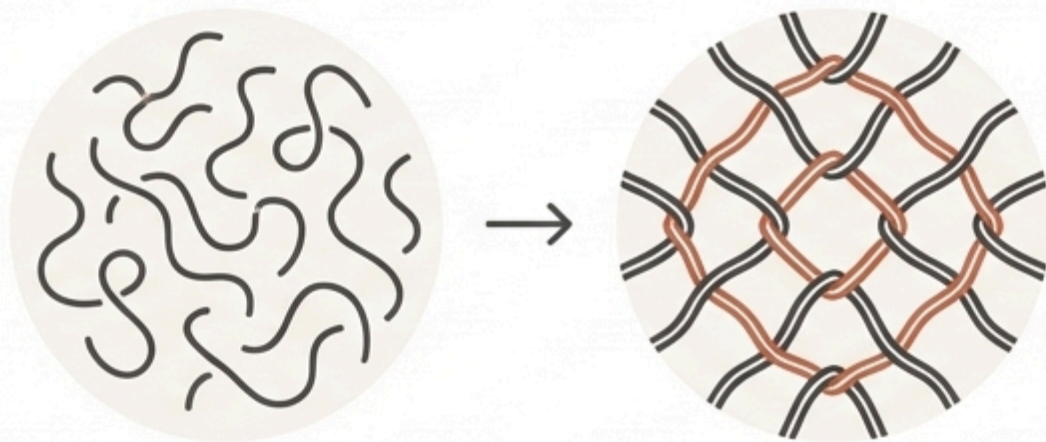
ผงฟอสเฟตคือวัตถุเจือปนอาหาร (Food Additive) ที่ใช้กันอย่างแพร่หลายในอุตสาหกรรมอาหาร โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เช่น ลูกชิ้น หมูยอ ไส้กรอก และหมูแดง ไม่ใช่แค่ "แป้ง" ทั่วไป แต่เป็นส่วนผสมสำคัญที่ช่วยสร้างเนื้อสัมผัสระดับมืออาชีพ



เบื้องหลังความอร่อย: ฟอสเฟตทำงานอย่างไร?

การจับตัวของโปรตีน (Protein Binding)

ฟอสเฟตช่วยให้โมเลกุลของโปรตีนในเนื้อสัตว์ยึดเกาะกันได้ดีขึ้น เปรียบเสมือนการสร้าง "ตาข่าย" ที่แข็งแรง ทำให้เนื้อเหนียวแน่นและยืดหยุ่น

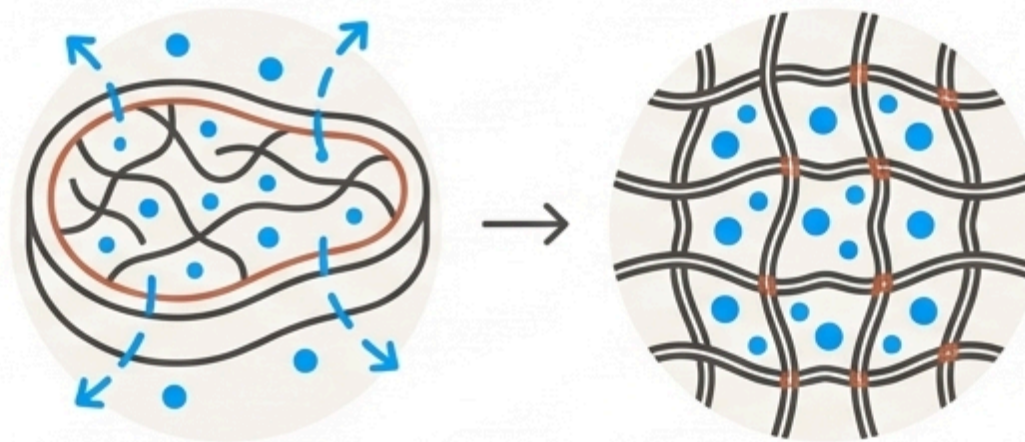


ก่อน

หลังใช้ฟอสเฟต

การอุ้มน้ำ (Water Retention)

ช่วยให้เนื้อกักเก็บน้ำและความชุ่มชื้นไว้ได้ดี ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่แห้งกระด้างเมื่อผ่านความร้อน และยังช่วยเพิ่มน้ำหนักให้ผลิตภัณฑ์



ก่อน

หลังใช้ฟอสเฟต



4 คุณสมบัติหลักที่จะเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ของคุณ



เพิ่มความเหนียวและยืดหยุ่น

ผลลัพธ์: เนื้อสัมผัสเต่งตึง ไม่ร่วนซุย
เหมาะสำหรับลูกชิ้น ไส้กรอก



เพิ่มความชุ่มฉ่ำ

ผลลัพธ์: เนื้อนุ่ม ไม่แห้งแข็ง
กัดแล้วฉ่ำอร่อย



สีและรสชาติคงทน

ผลลัพธ์: ช่วยให้สีของเนื้อน่ารับประทาน ป้องกันการเกิดกลิ่นหืน
และทำให้รสชาติกลมกล่อม



ยืดอายุการเก็บรักษา

ผลลัพธ์: ช่วยยับยั้งการเจริญเติบโตของแบคทีเรียบางชนิด



ขอแนะนำ PHOSMIX M-5: สูตรสำเร็จเพื่อผลลัพธ์ระดับมืออาชีพ

PHOSMIX M-5 คือผลิตภัณฑ์ฟอสเฟตผสม (Mixed Phosphate) คุณภาพสูง ที่ออกแบบมาเพื่อผู้ผลิตและผู้ประกอบการโดยเฉพาะ ลักษณะเป็นผงละเอียดสีขาว ไม่มีกลิ่น ใช้ง่าย และเห็นผลชัดเจน

ฟอสนิคซ์ เอ็ม-5 (วัตถุเจือปนอาหาร)

PHOSMIX M-5 (FOOD ADDITIVE)

แปรรูปโดย : บริษัท คีทีที เทคโนโลยี แอนด์ รัชทาลอด จำกัด

420/165-166 อ.บางขุนเทียน-ราชมงคล นครพนม

เลขที่ใบอนุญาต กท.10150

ลักษณะสินค้า: ผงละเอียดสีขาว

ส่วนประกอบ :

โซเดียมไทรโทโรฟอสเฟต (INS no.451 (I))	34 %
เทตระไฮโดรเออน ไพรฟอสเฟต (INS no.450 (III))	20 %
โรเดอนนอติโทโรฟอสเฟต (INS no.450(II))	3 %
แป้งธัญพืช	43 %

ข้อมูลสำหรับร้านอาหาร ผักแปรรูป

คำแนะนำ : ใช้ในส่วนผสมเมื่อต้องการผสมหรือเป็นส่วนผสมให้เข้ากัน

วิธีใช้ : ใช้เพื่อเพิ่มความชื้นเหนียวและนุ่มในลูกชิ้น ไส้กรอก

(ดูเงื่อนไข 33,302,XS88) ปริมาณที่แนะนำ 0.2%

การเก็บรักษา : 1. ควรปิดฝาปิดสนิทและเก็บในที่แห้ง

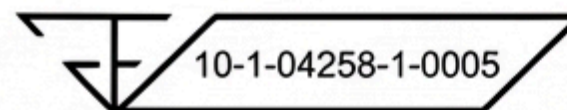
2. เก็บในที่แห้งและห่างไกลจากแสงแดด

รุ่นที่ผลิต :

วันผลิต :

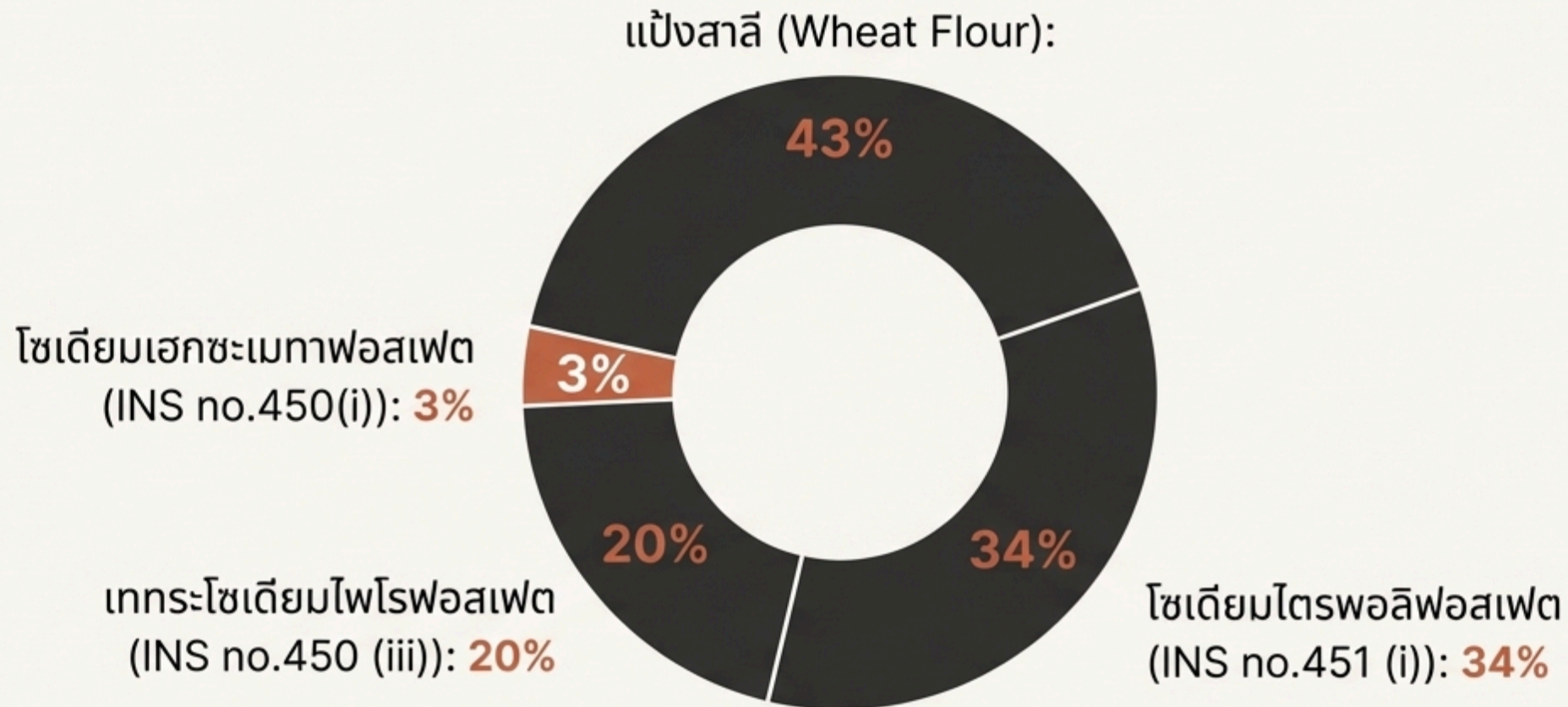
วันหมดอายุ :

น้ำหนักสุทธิ :



โปร่งใสทุกส่วนประกอบ: สูตรเฉพาะของ PHOSMIX M-5

เราเปิดเผยสูตรส่วนประกอบอย่างชัดเจน เพื่อให้คุณมั่นใจในคุณภาพและมาตรฐานของวัตถุดิบ



ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร: มีแป้งสาลี



วิธีใช้เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด: ง่ายและแม่นยำ

วิธีใช้

1. ***เตรียมส่วนผสม***: เตรียมเนื้อสัตว์และส่วนผสมอื่นๆ ตามสูตรของคุณ



2. ***ผสม***: ใส่ผง PHOSMIX M-5 ลงในส่วนผสมเนื้อสัตว์ ขณะที่กำลังผสมหรือตีส่วนผสมให้เข้ากัน



อัตราส่วนที่สำคัญ

ปริมาณแนะนำ: **0.2% - 0.3%** ของน้ำหนักรวมทั้งหมด

ตัวอย่าง: สำหรับเนื้อสัตว์ 1 กิโลกรัม (1,000 กรัม)
ใช้ PHOSMIX M-5 เพียง **2-3 กรัม**



เนื้อสัตว์
1 kg



PHOSMIX M-5
3g

! ข้อควรระวัง: การใช้ในปริมาณที่มากเกินไปอาจส่งผลกระทบต่อรสชาติ (ทำให้ฟาดเพื่อน) ควรปฏิบัติตามคำแนะนำอย่างเคร่งครัด



กรณีศึกษา: สร้าง "กุ้งแฉ่ำเต่ง" เนื้อกรอบ แน่น ไม่ยุ่ย

The Challenge: ทำอย่างไรให้เนื้อกุ้งที่ผ่านการแปรรูปยังคงความแน่น เต่ง และกรอบน่ารับประทาน

Solution: การใช้ผงมิกซ์ฟอสเฟต (PHOSMIX M-5) ในขั้นตอนการหมัก

Key Steps:

- เตรียมกุ้งสด ปั่นให้ละเอียด
- เติม ผงมิกซ์ฟอสเฟต 0.3–0.5% ของน้ำหนักกุ้ง เพื่อช่วยกักเก็บน้ำ ทำให้เนื้อเต่ง ไม่หดตัว

Result:

- ✓ เนื้อกุ้งแฉ่ำ แน่น เต่ง กรอบ
- ✓ คงรูปสวยงาม ไม่ยุ่ยหรือแข็งกระด้าง
- ✓ เพิ่มคุณภาพสินค้า เหมาะสำหรับการทำขายจริงจัง



ไม่ใช่แค่คำกล่าวอ้าง: พิสูจน์ด้วยมาตรฐานจาก อย.

PHOSMIX M-5 เป็นวัตถุเจือปนอาหารที่ได้รับการอนุญาตอย่างถูกต้องตามกฎหมาย
คุณจึงมั่นใจได้ในความปลอดภัยเมื่อใช้อย่างถูกวิธีและตามปริมาณที่กำหนด



ผลิตภัณฑ์แบ่งบรรจุจากเลขสารบบอาหารที่ 10-1-04258-1-0005 ซึ่งได้รับการรับรองเช่นกัน



ปลอดภัย มั่นใจ: ใช้ในปริมาณที่กฎหมายกำหนด

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ได้กำหนดปริมาณการใช้ฟอสเฟต
ในผลิตภัณฑ์อาหารไว้อย่างชัดเจน เพื่อความปลอดภัยสูงสุดของผู้บริโภค



"ปริมาณฟอสเฟตสูงสุดต้องไม่เกิน 0.3% ของน้ำหนักรวมผลิตภัณฑ์"



ทำไมต้องเลือก PHOSMIX M-5 จาก PTKss?



คุณภาพที่เชื่อถือได้

ผลิตภัณฑ์มาตรฐาน ผ่านการรับรองจาก อย.
สูตรส่วนผสมชัดเจน



ผลลัพธ์ที่พิสูจน์แล้ว

ยกระดับเนื้อสัมผัส เพิ่มความอร่อย
และสร้างความแตกต่างให้ผลิตภัณฑ์ของคุณ



คู่คิดของผู้ประกอบการ

เราคือผู้นำเข้าและจัดจำหน่ายเคมีภัณฑ์และเครื่องจักรแปรรูปอาหาร
พร้อมให้คำแนะนำเพื่อธุรกิจของคุณ



พร้อมยกระดับผลิตภัณฑ์ของคุณแล้วหรือยัง?

สั่งซื้อ PHOSMIX M-5 ได้ง่ายๆ ผ่านช่องทางของเรา



สั่งซื้อผ่าน Line: **@ptkss.com**



สั่งซื้อผ่าน Shopee: **PTKss Official Store**



สั่งซื้อผ่าน Lazada: **PTKss Solutions**



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

ฝ่ายขาย: 091-889-4366



สำนักงาน: 02-408-3592



สแกนเพื่อเพิ่มเพื่อนใน Line
และสอบถามข้อมูล



จากสูตรในครัว สู่ธุรกิจที่ยั่งยืน

PTKss พร้อมเป็นส่วนหนึ่งในความสำเร็จของคุณ
ด้วยวัตถุดิบคุณภาพและองค์ความรู้ที่ส่งต่อได้จริง



พาทำกิน พาทำขาย

