饼干改良剂 木瓜蛋白酶 饼干改良剂

产品名称	饼干改良剂 木瓜蛋白酶 饼干改良剂
公司名称	南宁庞博生物工程有限公司
价格	15.00/公斤
规格参数	类别:木瓜蛋白酶 型号:饼干改良剂 品牌:gxpangbo
公司地址	南宁市国家经济技术开发区银凯工业园D栋
联系电话	0771-4868801转619

产品详情

类别	木瓜蛋白酶	型号	饼干改良剂
品牌	gxpangbo	酶活力	复合型酶
酶活力保存率	99（%）	砷含量	0.02（%）
有效物质含量	99（%）	重金属	0.3（%）
产品规格	无	cas	9001.73.4

饼干改良剂

biscuit improver

概述：

饼干改良剂在饼干中的作用是利用生物活性物质的酶促反应，从内部切断面筋性蛋白质大分子结构，生成胨、肽类甚至氨基酸，从而降低并调整面团湿筋，改良面团的可塑性及理化性质。同时为满足饼干消费者对于食品安全与健康的愿望，本产品是使用符合世界卫生组织(who)及中国食品添加剂标准委员会允许的食品原料配制而成的。

产品特点：

1、明显地降低糖油的用量

饼干改良剂作用于面筋性蛋白质后，要求糖的反水化作用程度可以减弱，从而可以降低糖的用量。大量实际生产表明，明显降低糖的用量后，产品的酥脆性等感观都不会受到影响。同样的道理，也可降低油脂的用量。 2、可明显提高产品的酥脆性 亚硫酸盐类改良剂和蛋白酶的双重作用破坏面筋性蛋白质分子上的二硫键和肽键，使面团的可塑性增加，被切断的各片段重新排列，产品段面层次分明，孔洞大小均

匀，疏密有致，口感松爽酥脆。这是亚硫酸盐类改良剂无法达到的效果。 3、使产品的色泽得到改善 饼干改良剂通过酶促作用使得美拉德反应的底物浓度增加，形成的颜色鲜艳光亮。尤其是大幅度的降低糖油的含量后，效果更为明显。 4、可改善饼干表面的细腻程度 饼干改良剂将面筋性蛋白质分解成小分子的多肽，经烘烤后其表面特别光滑，呈现出油亮感，无毛边和粗糙的毛边出现，同时对产品的裂纹也有一定程度的抑止作用。

5、健康，安全

饼干改良剂属于纯天然生物活性物质，可部分或全部替代焦亚硫酸钠，从而减少so2等有害物质的残留，降低吸潮因素的影响，延长产品保质期，还可以矫正化学添加剂对饼干风味的影响，有效提高饼干产品的品质。

应用范围：

1、各种高、中、低档韧性饼干或酥性饼干的制作；

2、作面团软化剂；

3、制作面包时可增加酵母的发酵力，缩短酵母的发酵周期；

4、用于速食米面制品、挂面可使其易成形易热。