

豆制品消泡剂生产厂家

产品名称	豆制品消泡剂生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	8.00/kg
规格参数	品牌:豆制品消泡剂生产厂家 型号:食品级豆制品消泡剂 产地:山东豆制品消泡剂
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

豆制品消泡剂厂家 豆制品消泡剂生产厂家 豆制品消泡剂价格

豆制品消泡剂

一、作用与用途：豆制品生产磨浆时,由于皂角素作用和大豆蛋白质的特性会生成许多泡沫,给生产操作造成困难。本产品是具有国际先进水平的一代消泡剂，能快速消除豆制品煮浆和加工过程中的泡沫产生，防止溢锅和泡沫多无法加工的现象。能有效提高豆制品的产量，增加豆制品的细腻度和白度，改善产品的口感和外观，增加产品的经济附加值，提高客户的经济效益。

二、使用方法：当豆浆加热升温至沸点前，将本品直接加入或先溶解于水后均匀加入即可。

三、建议添加量：0.1-0.3（100斤干豆添加0.1-0.3斤消泡剂，客户可根据实际需要增减用量。

产品特点 1、对人体及微生物 2、化学稳定性能好，消泡速度和抑泡能力极强。

3、无分层、无沉淀，解决了使用添加传统消泡剂出现沉淀的现象。

4、消除豆制品煮浆和加工过程中的泡沫产生，防止溢锅和泡沫多无法加工的现象。 5、适用范围广泛，可广泛用于豆制品、乳品、食品加工、饮料、啤酒、等食品行业中，是新一代食品专用消泡剂。

豆制品消泡剂

使用方法：将豆浆温度升温至90以上时，加入本品搅拌混合即能发挥其高效，强力的消泡作用，也可以在冷浆时消泡。

使用量：0.1-0.3（建议以干黄豆的使用量计）

使用范围：用于消除豆制品加工过程中的泡沫，用于饮料，薯片加工工艺，发酵工艺(特别使用在豆制品行业，豆腐，腐竹，做出来的产品白度好，不苦，消泡抑泡效果好)

