

# 粉丝改良剂配方还原及成分化验检测

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 粉丝改良剂配方还原及成分化验检测                             |
| 公司名称 | 成都中科溯源检测技术有限公司                               |
| 价格   | 3600.00/件                                    |
| 规格参数 | 中科溯源:周期：10d<br>仪器：红外等:用量：100g<br>地址：成都:包装：密封 |
| 公司地址 | 成都市双流区华阳镇华新下街462号天府新区退役军人创新创业交互中心（二楼）        |
| 联系电话 | 13540018360                                  |

## 产品详情

粉丝面包改良剂配方分析，粉丝面包改良剂成份分析，粉丝面包改良剂秘方提升等就找成都市中科溯源成分检测技术任工，可靠分析、快速检测！

{粉丝面包改良剂简述}

米粉丝劲道、光洁、晶莹透亮、耐煮、耐泡、不混汤、持续条。本产品是胶、保湿剂、变性淀粉、酶制剂等多种多样食品级不锈钢高品质原材料特制而成，是米糊和木薯淀粉产品生产制造中提升质量、控制成本的高品质辅材。

能合理调整直链淀粉和支链淀粉的成分，使木薯淀粉颗粒与蛋白互相融合，分散化渗入至蛋白多孔结构中，锁水使用性能，复水时间较短。可使红薯粉条红薯粉条耐煮，耐泡，不混汤，持续条，红薯粉条表层光洁细致，不容易断裂，不容易变脆。选用本产品制做的红薯粉条劲道、光洁、晶莹透亮。

{粉丝面包改良剂功效}

1.提升米粉条干的抗压强度，提升筋力和延展性，减少断条率；

2.避免分散木薯淀粉进行析出，减少吐浆率，提升耐煮性；

3.改进清晰度，提升条干光泽度，避免米粉条互相黏连；

4.改进米糊口味，提升滑爽性；

5.提升冷藏时间，增加货架期。

{粉絲面包改良剂配方还原及成分化验检验}

检验步骤：先寄50-200g上下的试品，大家对试品开展分离纯化，再用仪器测试各成分，分析个人所得的图谱，配对数据库查询，核查成份。

检验周期时间：10个工作中日上下。

测试仪器：红外线，核磁共振，元素，气相同。

——粉絲面包改良剂配方还原及成分化验检验，就找成都市中科溯源成分检测技术任工，迅速、靠谱！