

食品级面制品增筋剂厂家

产品名称	食品级面制品增筋剂厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	30.00/公斤
规格参数	品牌:面制品增筋剂厂家 型号:食品级面制品增筋剂 产地:山东面制品增筋剂
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

面制品增筋剂厂家 面制品增筋剂生产厂家 面制品增筋剂价格

面制品增筋剂简介：

应用范围：鲜面条、挂面、豆莫、方便面、牛肉面、生鲜面条、生鲜馄饨皮、生鲜水饺皮等生干面制品、生湿面制品、方便米面制品。（复配面制品增筋剂）

生鲜面条(机轧)：功能作用：采用本品制作的生鲜面条口感筋道有咬劲、表面光滑，保鲜时间长，防止发酸、防止鲜面条发黑发暗发黄等变色现象。用量：0.3-0.5%（以面粉计算）。用法：将本品用温水溶解后加入和面水中。相关技术：鲜面条加工工艺配方：高筋面粉95斤、淀粉5斤、盐0.3-0.5斤、增筋剂0.5斤、香兰素10-20克、水30-35斤。操作工艺：将面粉、淀粉干拌均匀，将盐、增筋剂、香兰素用温水溶解后加入和面水，然后搅拌加入混合好的面粉中，将和好的絮状面团放入压面机即可轧鲜面条。

生鲜烩面(机轧)：功能作用：采用本品制作的生鲜烩面口感筋道有咬劲、表面光滑，保鲜时间长，防止发酸、防止鲜面条发黑发暗发黄等变色现象。用量：0.3-0.5%（以面粉计算）。用法：将本品用温水溶解后加入和面水中。相关技术：

生鲜拉面(手工)：功能作用：采用本品制作的拉面口感筋道有咬劲、耐煮不浑汤、表面光滑。本品为传统蓬灰替代品，效果优于传统蓬灰，制作拉面颜色洁白、无异味、点、更易拉丝

主要成分:由乳化剂、植物胶、玉米淀粉等多种食品级优质原料精制而成。主要成份均为天然或生物提取物。但有的人工合成的增筋剂破坏面粉的营养，甚至有致癌作用，在国外被限制。

作用:

1、氧化面粉蛋白质中的硫氢键(-S-H)，形成双硫键(-S-S),促进面筋网络结构形成。

- 2、增强面团的筋力，延长面团的稳定时间。
- 3、减少断条率、增加筋力
- 4、提高的白度，增强麦香风味。
- 5、保持面制品的新鲜，防止哈败变质，延长保质期。