

食品级古尔胶厂家

| | |
|------|-----------------------------------|
| 产品名称 | 食品级古尔胶厂家 |
| 公司名称 | 山东爱采生物科技有限公司 |
| 价格 | 40.00/公斤 |
| 规格参数 | 品牌:古尔胶厂家 型号:食品级古尔胶 产地:山东古尔胶 |
| 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

古尔胶厂家 古尔胶生产厂家 古尔胶价格

古尔胶简介：

古尔胶其不仅可以作为方便面品质的改良剂，同时可以降低方便面的含油率。

一、提高方便面的 度和口感

度指淀粉的糊化程度，是衡量方便面的关键指标。在面条粗细一致的条件下，度由蒸煮时间、蒸煮压力、蒸煮温度所决定，并与打粉过程中的加水率密切相关。淀粉吸水越充分，相应度越高，面条复水性也好。在采用古尔胶以后，添加量为面粉的3，加水率可增至35%，度随之提高，复水时间相应缩短，面条清爽、不并条、不断条、韧性好、外观洁白。

二、降低油耗

从方便面的品质来看，棕榈油含量过高，不仅使面条吃起来有浓重的棕榈油味道，掩盖了汤料的香味，且含油高面块易酸败，缩短了产品保质期。添加的古尔胶与面粉形成光滑的外观组织结构，在油炸时间、温度一致的条件下，与油的接触面积减少，油耗降低。

应用领域：

- (1) 面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。用量0.05。
- (2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感
- (3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。

(4) 果汁、酒类等，分散剂。

(5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。