

腐竹添加剂配方检测及成分分析

产品名称	腐竹添加剂配方检测及成分分析
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	4000.00/件
规格参数	配方检测:周期：10d 小样配制:用量：100g 能谱:核磁
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

豆腐皮添加物化学成分分析，豆腐皮添加物配方还原，豆腐皮添加物成份评定

{豆腐皮添加物简述}

豆腐皮的生产制造是热豆浆表层的塑料薄膜，干燥后不会再溶解水。在生产过程中，豆浆表层的泡沫塑料会危害结膜炎和获取全过程，有机硅消泡剂能够清除泡沫塑料对生产制造的伤害。别的食用添加剂具备下列作用：氧化剂（维护易空气氧化成份）；与色浆融合用以漂白剂；与特异性羰基融合，避免非酶褐变；与酶促反应管理中心融合，避免酶促褐变等。

好的豆腐皮由黄豆做成，呈淡黄色，有点光泽度，并具备豆腐皮原有的香味，沒有别的臭味。

{豆腐皮添加物的功效}

为了更好地控制成本，制做豆腐皮时一般应用玉米面粉，木薯淀粉和别的较划算的原材料替代一些黄豆。殊不知，与玉米面粉和别的原材料混和的豆腐皮不抗烹制，而且在烹制全过程中非常容易烧开，烧开而且味淡。为了更好地使造假豆腐皮具备纯黄豆做成的豆腐皮的特点，无良经营者务必应用豆腐皮的抗烧剂剂和增效剂等添加物。假如总数操纵不合理，则会发生豆腐皮蒸气不烧开。

豆腐皮增效剂可合理提升豆腐皮的破乳速率，易脱离，成品率高。添加2%至5%的黄豆木薯淀粉后，豆腐皮的品质更强，样子不会改变。

{豆腐皮添加物的特性}

- 1.本商品没有违禁物品，如吊白块，硼沙，乌洛托品等，安全性，靠谱，有确保；
- 2.本产品可与豆类食品中的蛋白融合，反映成优良的多孔结构，提升分子结构相互连接抗压强度，进而提升豆腐皮腱；
- 3.可提升豆腐皮的延展性和延展性，耐烧开，出泡，补水保湿，不容易结团或爆出；
- 4.应用本商品后，豆腐皮会快速产生，而且尾浆不容易变稠并粘在底锅。它还能够改进外型并提高效益；
- 5.使豆浆具备优良的光泽度，不容易扎结，摸手，蜕皮等；
- 6.提升豆腐皮的可塑性，改进豆腐皮的面条和色度。

{豆腐皮添加物秘方检验及成分化验}

主要成分：微生物酶制剂，破乳剂，面条增效剂，变性淀粉等添加物；

成分分析：全化学成分分析，样品配置，深层剖析等；

检验周期时间：7-14个工作中日；

试品包装：密封性，50-100克或50-100ml。