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桨表层的塑料薄膜,干躁后不会再溶解水。在生产过程中,豆桨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危害。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开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luo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.使豆桨具备优良的光泽度,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;

试品包裝:密封性,50-100克或50-100ml。