

豆类凝固剂配方剖析与成分检测。

产品名称	豆类凝固剂配方剖析与成分检测。
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	3600.00/个
规格参数	成分剖析:成分分析 仪器：红外等:配方升级 地址：成都:配比检验
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

{豆类凝固剂检测}

豆类凝固剂是能让豆制品的食物快速凝固，从而达到制作工艺要求或进入市场。常见的豆类凝固剂大概有这么几种：卤水凝固剂，石膏凝固剂，葡萄糖酸内酯凝固剂等。相对而言，卤水凝固剂的凝固作用更好，它的用时相对而言较短，加入卤水后，钙镁离子迅速作用，把豆类食物凝固；其次是石膏凝固剂，石膏的成分是硫酸钙，溶解度低；然后才是葡萄糖内脂凝固剂，钙、镁元素的含量较低。

{加入凝固剂的豆类食物营养成分}

- 1.加卤水凝固剂豆类食物成分：蛋白质含量为11.9%，脂肪含量为5.1%，碳水化合物含量为1.6%，元素含量为100g豆类食物含有138mg钙和63mg镁。
- 2.加石膏凝固剂豆类食物成分：营养成分分别是，100g豆类食物含有6.2g蛋白质，2.5g脂肪，2.4g碳水化合物，116mg钙和36mg镁。
- 3.加内脂凝固剂豆类食物成分：内酯豆类食物100g包含5g蛋白质，1.9g脂肪和2.9g碳水化合物，由于凝结剂不含钙和镁，因此内酯豆腐中钙和镁的含量非常低，100g豆类食物中只有17mg钙和24mg镁。

{豆类凝固剂配方剖析与成分鉴定}

豆类凝固剂的成分不算太复杂，所以检测起来算是较为容易的，不过也得注意一些含量较低的成分会形成干扰。以及能够使得成分的配比合情合理，才能使得配方发挥它应有的作用。既使得豆类食物味美可口，为我们提供营养的同时，也得需要它的配方里面不含对我们不好的成分！