

# 饼干松化剂厂家 饼干松化剂用途用量

产品名称	饼干松化剂厂家 饼干松化剂用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	35.00/公斤
规格参数	品牌:饼干松化剂厂家 型号:食品级饼干松化剂 产地:山东饼干松化剂
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

饼干松化剂厂家 饼干松化剂生产厂家 饼干松化剂价格

饼干改良剂在饼干中的作用原理是利用生物活性物质的酶促反应，从内部切断面筋性蛋白质大分子结构，生成肽、肽类及氨基酸

产品特点：

### 1、明显地降低糖油的用量

饼干改良剂作用于面筋性蛋白质后，要求糖的反水化作用程度可以减弱，从而可以降低糖的用量。大量实际生产表明，即使明显降低糖的用量，产品的酥脆性等感观都不会受到影响。同样原理，也可降低油脂的用量。

### 2、可明显提高产品的酥脆性

亚硫酸盐类改良剂和蛋白酶的双重作用破坏面筋性蛋白质分子上的二硫键和肽键，使面团的可塑性增加，被切断的各片段重新排列，产品段面层次分明，孔洞大小均匀，疏密有致，口感松爽酥脆。这是亚硫酸盐类改良剂无法达到的效果。

### 3、使产品的色泽得到改善

饼干改良剂通过酶促作用使得美拉德反应的底物浓度增加，形成的颜色鲜艳光亮。尤其是大幅度的降低糖油的含量后，效果更为明显。

#### 4、可改善饼干表面的细腻程度

饼干改良剂将面筋性蛋白质分解成小分子的多肽，经烘烤后其表面特别光滑，呈现出油亮感，无毛边和粗糙的毛边出现，同时对产品的裂纹也有一定程度的抑止作用。

#### 5、健康，安全

饼干改良剂属于生物活性物质，可部分或全部替代焦亚硫酸钠，从而减少SO<sub>2</sub>等有害物质的残留，降低吸潮因素的影响，延长产品保质期，还可以矫正化学添加剂对饼干风味的影响，有效提高饼干产品的品质。饼干改良剂作用与用途：

1，显著改善饼干的酥松度，口感酥松、不粘牙。

2，改善饼干的内部组织，组织结构更均匀、细腻。

3，改善饼干的色泽，本品能促进饼干在烘烤过程中的美拉德反应和焦糖化反应，出炉的饼干色泽亮丽，断面有光泽。

4，延长饼干的保质期，本品能有效地保护油脂免受氧化，同时又能改善糊化淀粉的吸湿性，所以饼干不易返潮，保质期长。

5，可降低油脂用量10-25%左右，有效降低成本。