

冰激凌稳定剂厂家 冰激凌稳定剂用途用量

产品名称	冰激凌稳定剂厂家 冰激凌稳定剂用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	30.00/公斤
规格参数	品牌:冰激凌稳定剂厂家 型号:食品级冰激凌稳定剂 产地:山东冰激凌稳定剂
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

冰激凌稳定剂厂家 冰激凌稳定剂生产厂家 冰激凌稳定剂价格

冰淇淋乳化稳定剂使用卡拉胶和其他水溶性食用胶体及稳定剂复配而成的。

它集乳化、稳定功能于一体，可使脂肪和其它固形物分布均匀，防止乳浆离析和水晶的形成，使冰淇淋的组织细腻，结构良好，滑润适口和抗融化，从而使冰淇淋的生产过程更加简单合理，操作方便，有利于质量的控制，大大缩短了老化过程中微生物的繁殖，提高产品品质，降低生产成本，增强产品的竞争力

*单独溶解法：把乳化稳定剂和砂糖以1:5的比例混合均匀，加入一定量的水，用高速搅拌机搅拌均匀后倒入配料罐中。*逐步溶解法：把乳化稳定剂和砂糖以1:5的比例干混合均匀，徐徐地，均匀撒入盛有奶、糖等水溶液的拌料缸中，同时缓慢搅拌，直至完全溶解。*分散法：把乳化稳定剂慢慢撒入液态中，搅拌分散后倒入配料缸中与其它料一起混合。配料完成后，75-80 巴氏杀菌，均质(压力180kg/cm²)，冷却，乳化(2-4 小时)，凝冻(膨胀率控制在90-)，速冻，入库。

1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品、香精等。2、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。3、其它制品：可代替甘油作加香、防冻保湿剂。4、化妆品：洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。5、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料等。6：焙烤制品、肉制品、果仁制品、调味料，风味和香味增强料。7：保健品、药用辅料、中间体、提取物。包装和贮存条件：1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。