

馒头添加剂配方化验及成分检测

产品名称	馒头添加剂配方化验及成分检测
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	4000.00/个
规格参数	中科溯源:周期：10d 仪器：红外等:用量：100g 工艺诊断:模仿配制
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

为了更好地提升馍馍的容积，改进馍馍的质构和口味，增加馍馍的货架期，提升馍馍的营养成分，在馍馍生产制造中加上适度的添加物是必需的。现阶段常见的添加物关键有酵母菌颗粒饲料、膨松剂、酶制剂、破乳剂、还原剂、营养强化剂和添加剂等。

1，酵母菌颗粒饲料关键能够分成糖原和碳酸盐两大类。糖原为酵母菌生长发育给予氮源，碳酸盐类先做为酵母菌营养成分剂，次之可调整面糊的pH酸碱度，造成有利于酵母菌生长发育的PH值，此外，一些含钙量的碳酸盐能够提供酵母菌氮源以造成二氧化碳，使馍馍的容积扩大。

2，膨松剂就是指可以在馍馍生产过程使得馍馍产生蓬松剂多孔结构的构造，具备绵软、爽口的特性的添加物，现阶段常见于馒头制作的是酵母粉。

3，酶制剂用以馍馍的关键有 α -胃蛋白酶、戊聚糖酶和脂酶等。

α -胃蛋白酶可使木薯淀粉转换成麦芽糊精和糖原，为酵母菌给予充足的氮源，加快面糊的发酵，使发酵后的面糊更为绵软膨大。戊聚糖是全麦面粉中关键的非淀粉类食物含糖量，能够具有提升面糊机械加工制造特性、清除发酵过多伤害、扩大馍馍容积、改进馍馍芯材质及其减缓脆化等功效。脂酶关键功效取决于它能够避免馍馍的脆化和提升乳状液实际效果，提高面糊的持脾气。

4，破乳剂是一种能够使互相溶解的两相（如油和水）互相互溶，产生匀称分散化体或是乳状液体的化学物质。普遍的破乳剂关键有人下单聚醚甘油酯（CMS）、油酸蔗糖酯（SE）、硬脂酰乳酸钠（SSL）和硬脂酰乳酸钙（CSL）等。

5，还原剂的关键作用取决于提升面糊的筋力，与此同时对面粉有一定的漂白剂功效。

6，添加剂能够对馍馍中的微生物菌种造成消灭和抑止其生长发育的功效，避免馍馍的发霉。关键种类有己酸以及酸盐、山梨酸以及酸盐、苯甲酸钠和纳他霉素等。

成都市中科溯源馍馍添加物配方分析/成分化验/原材料评定

成都市中科溯源检验能够根据仪器仪表谱图剖析帮您明确馍馍添加物各成份占比，复原秘方，给予相对应的原料具体指导和服务支持。

寄样详细地址：成都双流区华阳镇安道路三段29号城市广场花苑A座二楼

检验新项目：化学成分分析/配方分析

检验方式：仪器仪表谱图分析 很多年领域工作经验

检验周期时间：10天上下

关键字：馍馍添加物化学成分分析、成分分析、成分化验、秘方升级、配方还原、秘方分析、秘方提升