

大豆膳食纤维厂家 大豆膳食纤维用途用量

产品名称	大豆膳食纤维厂家 大豆膳食纤维用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	9.00/公斤
规格参数	品牌:大豆膳食纤维厂家 型号:食品级大豆膳食纤维 产地:山东大豆膳食纤维
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

大豆膳食纤维厂家 大豆膳食纤维生产厂家 大豆膳食纤维价格

大豆膳食纤维应用领域：大豆膳食纤维可广泛应用于肉制品、速冻食品、调料食品、烘焙食品、糖果、饮料、米面制品等及保持康健品。可用于制作*食品、低脂低糖食品、高纤维食品。1、烘焙食品中的应用。如高纤面包、饼干、糕点各种面制品。2、在高纤维早餐谷物食品中的应用。如高纤维颗粒状，片状，膨化类早餐谷物食品。3、在高纤维休闲食品中的应用。4、在各种酱类食品中应用，起增稠、增重、增纤作用。5、在各类保持康健产品中应用，起保持康健和填充物作用。6、在各种肉馅中应用，如火腿肠、午餐肉、各类香肠。用量和使用效果肉制品（如鱼丸、肉丸、火腿、热狗）8~10%大豆膳食纤维的持水性高，利于形成产品的组织结构以防脱水收缩，将其添加到肉制品中能够使肉制中的香味成分发生聚集作用而不逸散。在鱼丸、牛肉丸等制品中作为胶冻使用，使肉丸不松散而富有弹性，同时强化蛋白含量，部分替代大豆蛋白 面包高筋粉2~6%，中筋粉2~3%纤维具有较高持水力，可以增加面团的含水量，同时纤维中的凝胶体能形成稳固的具有三维结构的凝胶网络，减少淀粉的回生数量，降低面包的老化速率。添加膳食纤维能明显改善面包蜂窝状组织和口感，同时改善面包的色泽。由于大豆膳食纤维本身的营养非常丰富，将其添加到面包中不仅可强化面包中的膳食纤维含量、改善面包的营养品质，而且赋予面包良好的功能特性。饼干面粉的2~25%面团的可塑性增加，弹性降低。因而面团易成型，模纹清晰；同时，产品的咀嚼感好，酥脆性增加。在焙烤过程中，大豆纤维产生挥发性物质，从而增加饼干的风味使之具有特有的香味，并强化纤维。米面制品（如面条、通心粉等）5%面条中添加膳食纤维，不但可以强化面条的蛋白、纤维含量，还可以改善面条的烹煮品质、增加其抗拉断应力和抗弯曲应力。糕点、蛋黄派2~25%膳食纤维具有较高持水力，可吸附大量的水，不会使产品因失水而导致塌陷变形；由于纤维中含有蛋白可以吸附大量油脂，延长了产品的货架期