

复配水分保湿剂厂家 复配水分保湿剂用途用量

产品名称	复配水分保湿剂厂家 复配水分保湿剂用途用量
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	15.00/公斤
规格参数	品牌:复配水分保湿剂厂家 型号:食品级复配水分保湿剂 产地:山东复配水分保湿剂
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

复配水分保湿剂厂家 复配水分保湿剂出厂价 复配水分保湿剂价格

复配水分保湿剂食品品质的改良起着重要的作用，如对肉制品的保水性、凝胶强度、成品率的作用。在粮油制品中对面条的改良作用，可以制作新型膨松剂，对速冻水饺的影响海产品加工中的应用等。

复合磷酸盐在食品中的应用及其作用原理。

磷酸盐在肉制品中的应用在肉制品加工过程中，添加磷酸盐可以提高肉的pH值；螯合肉中的金属离子；增加肉的离子强度；磷酸盐在提高肌肉蛋白保水性及凝胶强度方面也有应用。磷酸盐在粮油制品中的应用磷酸盐对面条的改良作用主要表现在：增加面筋筋力，减少淀粉溶出物；增强面条粘弹性；提高面条表面光洁度。磷酸盐在速冻馒头生产中的应用，主要特点是改善馒头质地和口感；增加馒头的保水能力，减少馒头在成型、醒发和蒸制后冷却过程中的水分损失；增加馒头膨松度；减少馒头解冻后的开裂；使馒头的气囊更为均匀，质地细腻，味道好。复合磷酸盐对速冻水饺也有一些的影响。添加磷酸盐可抑制饺子解冻后饺子皮颜色加深。复合磷酸盐应用在海产品加工中，可以有效地解决海产品鲜味及营养成分流失的问题，防止和降低氧化作用；减少肉体变色、变味，使其肌肉组织的保水力，并在解冻时提高其持水性。