

软化保湿剂厂家 软化保湿剂用途用量

产品名称	软化保湿剂厂家 软化保湿剂用途用量
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:软化保湿剂厂家 型号:食品级软化保湿剂 产地:山东软化保湿剂
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

软化保湿剂厂家 软化保湿剂生产厂家 软化保湿剂价格

一、简介

软化保湿剂可以增强油和水的充分结合，加强面团的可操作性能和可塑性，延缓淀粉的老化和回声，防止蛋糕放置一段时间口感发硬、发干，保水性能好，保持面包内部组织结构的细密性，气孔均匀细腻，口感柔软，入口绵软香甜，延长面包的货架期。

二、性状

- 1、具有良好的冲调性：在水、乳品及饮料中的溶解度为, 可以任何比例溶解；
- 2、性能稳定：在冷、热水及牛奶中，无油滴上浮现象；

三、用途

使用范围：适用于各类面包、蛋糕、年糕等需要改善软化度的制品。

使用方法：将本品直接用水充分溶解，在和面时加入或将本品与面包粉干混混合均匀即可

建议添加量：建议添加量为1-3/千（以面包粉用量为基数），客户也可应根据实际工艺和具体要求酌情增减，以免浪费不必要的生产成本。

用途；主要用于麻辣食品，蛋黄派，海苔，生湿面条，面皮，饺子皮，米粉米线等。用法；直接掺与面粉中，搅拌均匀加水调和即可。用量；每公斤原料用5-15克（参考量）。