

复配水分保湿剂厂家 复配水分保湿剂生产厂家

产品名称	复配水分保湿剂厂家 复配水分保湿剂生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	16.00/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 复配水分保湿剂生产厂家 复配水分保湿剂价格

在食品工业中作为品质改良剂、乳化剂、缓冲剂、螯合剂等。

1.在食品中有如下功效：

- (1) 增强原料面粉中的蛋白质粘结力。
- (2) 使淀粉粒子相互结合，分散渗透至蛋白质的网状结构中。
- (3) 形成质地致密的面团，表面光滑而具有光泽。
- (4) 形成稳定的面团胶体，防止可溶性淀粉渗出。
- (5) 保水性强，使水分均匀保持于面团中，防止干燥。
- (6) 提高面团的延展性。
- (7) 使原料中的油脂成分稳定地分散至面团中。

2.作为电解质与蛋白质相互作用，改变蛋白质结构，增强食品的粘弹性，改善组织。

- (1) 面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。用量0.05。
- (2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感
- (3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。

(4) 果汁、酒类等，分散剂。

(5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。

(6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜）。