

食品级豆制品增筋剂价格

产品名称	食品级豆制品增筋剂价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	38.00/公斤
规格参数	品牌:豆制品增筋剂价格 型号:食品级豆制品增筋剂 产地:山东豆制品增筋剂
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

豆制品增筋剂厂家 豆制品增筋剂生产厂家 豆制品增筋剂价格

豆制品增筋剂简介：

一，用于彩色豆腐、米豆腐，豆腐块、豆腐乳、卤豆腐、老豆腐，豆腐脑（工艺有别）可增加产量，做出的豆腐硬度弹性增加，口感筋道，豆腐色白细滑，手感硬挺，划开不淌水，油煎不破，可炒，可涮，消费者喜爱，同时具有防止豆浆粘连包布，解决石膏，卤水酸味问题的作用，是豆腐经营者创品牌的理想选择。二，用于豆干，豆腐干、豆腐丝改变传统豆干化学增筋或没加增筋剂口感差，色暗，让豆干色香味俱全，安全卫生，好看好卖。本品能与豆制品中的蛋白质反应进行桥联，形成络合，生成良好的豆筋网状结构:一，使豆制品产生良好的弹韧性、延伸性、产出腐竹

二，易成型，缩短了腐竹、豆油皮的挑皮时间，节省能源，提高单位时间劳动生产率，节省成本，添加量少。

三，使腐竹、豆油皮表面光亮，好看好卖。

四，延长保鲜期，无硬块，易复水，不复色。

五，产品无沉淀，不含任何违禁物品，全部由食品级原料精制而成。

六：可代替部分瓜尔豆胶、CMC、黄原胶、明胶、京脂、海藻酸钠等的赋形、膨化、稳定等多种功能作用，增果、降低成本。

用量：以干豆计0.2-0.4。

使用方法：做豆腐每百斤黄豆加(3斤面粉和增筋剂搅拌均匀，用温水或成糊状在点浆前倒入豆浆搅拌均匀)，做腐竹每百斤黄豆加10斤面粉，和本品一起用水搅成稀面糊，倒入缸内和豆浆一起搅拌均匀，然后加热烧开，点浆时使用石膏或卤水要比平时多用1/3。

使用范围：豆腐 腐竹 油皮增筋，增加豆制品的耐煮性。使用本品每公斤黄豆可 增加产量2量左右。

1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品、香精等。2、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。3、其它制品：可代替甘油作加香、防冻保湿剂。4、化妆品：洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。5、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料等。6：焙烤制品、肉制品、果仁制品、调味料，风味和香味增强料。7：保健品、药用辅料、中间体、提取物。包装和贮存条件：1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。2、本品应密封避光，储存于阴凉，干燥，通风处。