

食品级粉条增筋剂价格

产品名称	食品级粉条增筋剂价格
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:粉条增筋剂价格 型号:食品级粉条增筋剂 产地:山东粉条增筋剂
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

粉条增筋剂厂家 粉条增筋剂生产厂家 粉条增筋剂价格

1.简介

本品适用于以玉米淀粉，土豆淀粉，木薯淀粉，红薯淀粉等为原料的粉丝粉条，由复合酶制剂DFF、乳化剂、增筋酶、淀粉等多种食品级原料精制而成。外观为干燥、精细、流畅性粉末。

2.性状

粉条增筋剂采用矿物质多次提炼提纯，不含任何杂质。能有效调节直链淀粉和支链淀粉的含量，使淀粉粒子与蛋白质相互结合，分散渗透至蛋白质网状结构中，保水，复水时间短。可使粉条粉条耐煮，耐泡，不混汤，不断条，粉条表面光滑细腻，不易折断，不易发脆。采用本品制作的粉条筋道、光滑、晶莹剔透。

3.用途

采用本品制作的粉条、粉丝、粉皮、拉皮、凉粉、砵仔糕、粉圆等淀粉制品口感筋道爽滑舒适、相对耐煮性好、柔韧弹性好，降低断条率、提高出品率，无矾更健康！

使用：按生产需要适量添加。粉条、粉丝、粉皮、拉皮、凉粉、砵仔糕、粉圆等淀粉制品参考用量：3-8 g/kg（以干淀粉计算）。