

# 食品级复配乳化增稠剂价格

产品名称	食品级复配乳化增稠剂价格
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	28.00/公斤
规格参数	品牌:复配乳化增稠剂价格 型号:食品级复配乳化增稠剂 产地:山东复配乳化增稠剂
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

复配乳化增稠剂厂家 复配乳化增稠剂生产厂家 复配乳化增稠剂价格

产品名称:复配增稠乳化剂

配料表:单双甘油脂肪酸酯、碳酸钠、聚丙烯酸钠、褐藻酸钠、魔芋粉。

应用范围:淀粉制品(食品分类号:06.05.02)。

[产品特性]:

复配乳化增稠剂主要功能:

增稠--能产生广阔范围的粘度和流动性;

悬浮--使不溶性组份悬浮于体系中;

功能作用:采用本品制作的粉条、粉丝、干粉皮、宽粉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!本品主要用于手工干粉条、自熟干粉条、真空包装半干

鲜红薯粉等干制或半干制淀粉制品。

\*大使用限量:按生产要适量添加。粉条、粉丝、粉皮、宽粉等淀粉制品参考用量:3-8g/kg(以干淀粉计算)。

使用方法: 1.将本品与干淀粉拌匀使用。 2.将本品用温热水溶解后加入淀粉糊中,然后使用[电钻搅拌器高速打搅均匀。

温馨提示: 1.本品不含明矾、不含防腐剂,有防腐保鲜作用。 2.本品与明矾属于不同物质会产生不同效果,朐只有抛开明矾思维,减少加水量,才能做成做好无矾淀粉制品。

面制品改良剂能广泛应用在发酵型蒸制包点如馒头、花卷、各种包子皮的生产。