

古尔胶生产商

产品名称	古尔胶生产商
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	40.00/公斤
规格参数	品牌:古尔胶 型号:食品级古尔胶 产地:山东古尔胶
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

古尔胶厂家 古尔胶生产厂家 古尔胶价格

古尔胶简介：

古尔胶其不仅可以作为方便面品质的改良剂，同时可以降低方便面的含油率。一、提高方便面的 度和口感 度指淀粉的糊化程度，是衡量方便面的关键指标。在面条粗细一致的条件下， 度由蒸煮时间、蒸煮压力、蒸煮温度所决定，并与打粉过程中的加水率密切相关。淀粉吸水越充分，相应 度越高，面条复水性也好。在采用古尔胶以后，添加量为面粉的3，加水率可增至35%， 度随之提高，复水时间相应缩短，面条清爽、不并条、不断条、韧性好、外观洁白。二、降低油耗从方便面的品质来看，棕榈油含量过高，不仅使面条吃起来有浓重的棕榈油味道，掩盖了汤料的香味，且含油高面块易酸败，缩短了产品保质期。添加的古尔胶与面粉形成光滑的外观组织结构，在油炸时间、温度一致的条件下，与油的接触面积减少，油耗降低。