

植脂末生产商

| | |
|------|---------------------------------|
| 产品名称 | 植脂末生产商 |
| 公司名称 | 山东爱采生物科技有限公司 |
| 价格 | 15.00/公斤 |
| 规格参数 | 品牌:植脂末 型号:食品级植脂末 产地:山东植脂末 |
| 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

植脂末厂家 植脂末生产厂家 植脂末价格

植脂末又称奶精，酪蛋白为主要原料的新型产品。该产品在食品生产和加工中具有特殊的作用，同时也是一种现代食品。

植脂末就是用高科技把植物的脂肪提取出来的一种产品吃了会让人很容易胖而且容易就是胖腰。植脂末具有良好的水溶性，多乳多散性，在水中形成均匀的奶液状。植脂末能改善食品的内部组织，增香增脂，是口感细腻，润滑厚实，故又是咖啡制品的好伴侣，可用于速溶麦片、蛋糕、饼干等，使蛋糕组织细腻，提高弹性。饼干可提高起酥性，不易走油等。

植脂末速溶性好，透过香精调味风味近似“牛奶”，在食品加工中可以代替奶粉或减少用奶量，从而在保持产品品质稳定的前提下，可降低生产成本。

- 1.脂肪含量可随意调整，范围在5%-82%之间，油脂品种也可根据需要随意选择。
- 2.功能性质（水溶性、乳化性、发泡性）优良，可发满足不同食品领域的加工需要。
- 3.风味多样，产品可进行调香、调色、调味处理或强化维生素微量元素。
- 4.微胶囊化产品更易储存，不易氧化，稳定性好，风味不易散失。
- 5.可替代昂贵的牛奶脂肪、可可脂肪或部分乳蛋白，降低成本。

包装：多层复合包装纸袋25公斤/袋/桶。

贮存：阴凉处保存，避免阳光直接照射，不能暴露在过冷和潮湿的环境中。