

速冻水饺改良剂厂家

产品名称	速冻水饺改良剂厂家
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:速冻水饺改良剂厂家 型号:食品级速冻水饺改良剂 含量:99
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

速冻水饺改良剂厂家 速冻水饺改良剂生产厂家 速冻水饺改良剂价格

速冻水饺改良剂简介：

速冻水饺改良剂的主要成份为增筋剂、乳化剂、复合植物胶、复合磷酸盐、变性淀粉等。外观为干燥、精细、流畅性良好的白色粉末。本产品可降低速冻水饺、包子的蒸煮温度及缩短蒸煮时间，低温和冷冻储存稳定性好。可以提供面粉或淀粉较好的色泽，改善流变特性，提高精度，尤其能改善速冻水饺的加工性能，防止冻裂，煮制过程损失率降低，表面更加细腻、光洁，同时提高物料混匀度。

使用效果:1.显着改善面制品色泽。饺子成品外表有光泽，略呈透明状。

2.促进面团成熟，提高吸水速度和吸水率，缩短达到水合状态的时间。

3.增强弹性和可塑性的功能，有效提高面团的操作性能和机械加工性能。

4.减少面扑用量，能显着防止机制饺子的粘机现象。

5.使破损率显着降低使面制品不浑汤、有咬劲、口感爽滑。

6.控制冰晶的形成，减少速冻和储藏过程中的“裂纹”现象。

7.增加饺子的耐煮性和耐泡性，改善饺子口感，清爽且有咬劲，煮后无硬心现象。

添加量：0.2-0.5

使用方法：1.直接加入和面机中混匀即可（按面粉计）

2.用40温水溶解后加入和面机效果更佳。