

粉丝改良剂配方化验成分分析

产品名称	粉丝改良剂配方化验成分分析
公司名称	成都中科溯源检测技术有限公司
价格	4000.00/样
规格参数	中科溯源:周期：10d 小样配制:配方优化 能谱:配比优化
公司地址	成都市双流区华阳镇华新下街462号天府新区退役军人创新创业交互中心（二楼）
联系电话	13540018360

产品详情

粉丝改良剂是指一种专门用于提高面团弹韧性和爽滑性的食品添加剂，主要是用于红薯、玉米、燕麦、马铃薯等为原料的粉丝、粉条、粉皮等产品，多数组成原料是符合食品安全的。

中科溯源提醒：成分分析可以节约您的时间和资金成本，快速协助您了解样品的配方。

一、粉丝改良剂简述

粉丝改良剂可以改善产品的筋道和味道，主要是从各种原料精制而成的食品添加剂，例如乳化剂，植物胶，保水剂，酶制剂和特性淀粉等。可以与淀粉复合并直接相互作用，连接直链淀粉形成螺旋化合物，从而降低淀粉分子的结晶度，并进入淀粉颗粒以防止支链淀粉的团聚，从而防止淀粉产物的老化，回生和沉降。主要用于粉条，粉条等淀粉制品中，使用后的口感滑爽舒适，具有较好的耐煮性，柔韧性和弹性，降低了面条的折断率，提高了产量，不含危害成分和防腐保鲜作用。

二、粉丝改良剂特点

- 1、强化蛋白结构，形成结构紧密、持水稳定的面筋网络；
- 2、防淀粉溶出和老化，增强口感；
- 3、增加面条增筋、爽滑、稳定的特点；

- 4、增加面食的筋力和耐煮度；
- 5、调整产品粗细均匀，外观平滑无气泡；
- 6、不含危害的化学原料成分。

三、粉丝改良剂配方化验成分分析

粉丝改良剂具有淀粉改性、凝胶、增稠、抗老化等多种功能，在生产淀粉制品可以起到提高品质和降低成本，以及增加韧性和抗拉力，以保持淀粉制品的柔软性，还可以抑制水分蒸发和改善口感。好的产品都想知道是什么原料组成的找中科溯源技术，可以很快且有效的定性定量出来，为什么我们生产提供技术支持。