

# 食品改良剂配方化验及成分分析

产品名称	食品改良剂配方化验及成分分析
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	指标测试:周期：10d 小样配制:配方升级 色谱:配比强化
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

食品改良剂配方化验及成分分析，速冻改良剂配方还原，面粉改良剂配方分析，无糖改良剂成分检测，膨松剂配方检测，馒头改良剂成分化验，面皮改良剂配方鉴定找中科溯源，通过观测分子、原子、电子、原子核等的振动、能级跃迁，来判断物质组成化学名称和含量配比。

### 一、食品改良剂简述

食品改良剂是由食品成分中的食品级原料制成的，添加少量以改善面团的性能以及食品质量和风味。它是一种食品添加剂，可通过保水，保温，粘合，填充，增塑，增稠，增容，改善流变性能来改善食品结构。磷酸盐可以提高肉类食品的保水能力，提高粘性，并可以用于提高火腿等肉产品的弹性和粘性，避免营养成分的流失，并增强食品的嫩度。它还与金属离子具有螯合作用，可用作抗氧化剂以防脂肪变质。

### 二、食品改良剂特点

- 1、改善食品的机械加工和操作稳定性;
- 2、促进酵母发酵，提高酵母活性;
- 3、能有效增大食品的体积，改善质地;

- 4、保持食品的柔软性和弹性，增筋耐煮不混汤;
- 5、提升食品的洁度，使用方便，操作简单；
- 6、提升食品口感的爽滑，有咬劲，且防粘连耐存放；
- 7、改善食品的外观，减少食品的表面开裂、脱皮、掉渣等不良现象。

### 三、食品改良剂配方化验及成分分析

中科溯源目前已经对水分保持剂、膨松剂、乳化剂、增稠剂、调节剂、甜味剂、护色剂、保鲜剂、水质改良剂等样品进行过配方解析，可以有效帮助了解该产品的具体组成成分，成分的配比，为客户在试验和改进自身产品提供了技术依据和指导方向，另外还能大幅度的缩短客户自我的研发周期，提前创造巨大的市场价值。