

复配乳化剂面包保软剂

产品名称	复配乳化剂面包保软剂
公司名称	郑州市管城区天通食化商行
价格	38.00/公斤
规格参数	品牌:笑飞雅 型号:面包保软剂 产地:河南
公司地址	郑州市管城区百荣世贸商城A座三层188号
联系电话	037186035099 13592653722

产品详情

一包面粉50斤添加200克复配乳化剂面包保软剂。面包软化保湿剂‘乳化剂--柔软香甜、不掉渣

面包属于面粉类烘焙食品，容易发生老化和回生的现象，导致面包放置一段时间口感发硬、发干、掉渣的现象。

面包软化保湿剂可以增强油和水的充分结合，加强面团的可操作性能和可塑性，延缓淀粉的老化和回声，防止蛋糕放置一段时间口感发硬、发干，保水性能好，保持面包内部组织结构的细密性，气孔均匀细腻，口感柔软，入口绵软香甜，延长面包的货架期。