

软化保湿剂厂家电话

产品名称	软化保湿剂厂家电话
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	15.00/kg
规格参数	品牌:软化保湿剂厂家 型号:软化保湿剂生产厂家 产地:江苏软化保湿剂厂家
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

软化保湿剂厂家,软化保湿剂生产厂家,软化保湿剂,软化保湿剂添加量,软化保湿剂标准

1.简介

中文名称:软化保湿剂

中文同义词:软化保湿剂

英文名称:rbhsj

英文同义词:Softening Moisturizer;rbhsj;Moisturizing agent softening

软化保湿剂具有、添加量小、的特点，能地提高面饼的保水性能，防止面饼表面发硬、发干、掉渣，赋予面饼好的口感，延缓成品水分的丧失，延长面饼的保鲜期。可用作水分保湿剂。

2.性状

- 1、具有良好的冲调性：在水、乳品及饮料中的溶解度为,可以任何比例溶解；
- 2在冷、热水及牛奶中，无油滴上浮现象；
- 3、乳白度高；
- 4、耐酸性强：在酸性(代乳)饮料、奶茶、冷饮等产品中，可增强口感；
- 5、加热及冷冻均不破乳。

3.用途

主要应用于面点、速冻食品、方便食品、糕点、沙拉酱、以及熟肉制品等的加工；用于糖果、巧克力、饼干等食品中使用。

在速冻食品及方便食品中的应用

- 1、改善面团的物理性能，提高操作性能。
- 2、提高米、面食品的抗冻性、抗老化性，使食品更加柔软可口。
- 3、添加于馅料中，可使肉馅、肉肠更加细嫩、可口，增加产品的香味。
- 4、添加于汤料中，可增强汤料的热量和口味。
- 5、在速冻汤圆、速冻水饺、速冻包子、快餐包子、冷冻粘糕、冷冻快餐食品、红肠、火腿等食品中添加量为：面皮中0.2%~0.8%，馅中0.4%~1%。
- 6、如在速冻食品及方便食品中添加5%的食用乳化油脂，可提高它们的抗老化性，使面食更加柔软可口，使汤料、肉馅更加细嫩，增加香味。

