起酥油生产厂家报价

产品名称	起酥油生产厂家报价
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	100.00/kg
规格参数	品牌:起酥油厂家 型号:起酥油生产厂家 产地:河北起酥油厂家
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

起酥油厂家,起酥油生产厂家,起酥油,起酥油添加量,起酥油标准

一、简介

起酥油是食品工业的专用油脂之一。它具有一定的可塑性或稠度，用作糕点的配料、表面喷涂或脱模等。由于起酥油是作为食品加工的原料油脂，所以其功能特性尤其重要，主要包括可塑性、酪化性、起酥起酥油性、乳化性、吸水性等。

二、性状

由于起酥油是作为食品加工的原料油脂，所以其功能特性尤其重要，主要包括可塑性、酪化性、起酥性、乳化性、吸水性等

三、用途

它是可以用来酥化或软化烘培食品、使蛋白质及碳水化合物在加工过程中不致成为坚硬而又连成块状，并改善口感，根据用途和功能性可分为面包用、糕点用、糖霜用和煎炸用起酥油。在制作爆米花种也加油起酥油，可以做到提高膨胀率，增加酥脆程度。

可塑性

可塑性 是指在外力作用下， 可以改变其形状， 甚至可以象液体一样流动。从理论上讲，若使固态油脂具有可塑性，必须其成分中包括一定的固体脂和液体油。起酥油产品基本具备这种脂肪组成。由于起酥油所具有的可塑性所决定，在食品加工中和面团混合时，能形成细条纹薄膜状。而在相同条件下，液体油只能分散成粒状或球状。用可塑性好的起酥油加工面团时，面团的延展性好，且能吸入或保持相当量的空气，对焙烤食品生产十分有利。

起酥性:

是指食品具有酥脆易碎的性质，对饼干、薄酥饼及酥皮等焙烤食品尤其重要。用起酥油调制食品时，油脂由于其成膜性覆盖于面粉的周围，隔断了面粉之间的相互结合，防止面筋与淀粉固着。此外，起酥油在层层分布的焙烤食品组织中，起润滑作用，使食品组织变弱易碎。

用作食品添加剂、饲料添加剂、肥料添加剂、化妆品、原料等。常用于各类食品、饮料、保健品、饲料、农业、工业、生化研究等。