

饺子皮改良剂厂家

产品名称	饺子皮改良剂厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	50.00/kg
规格参数	品牌:饺子皮改良剂厂家 型号:饺子皮改良剂生产厂家 产地:河北饺子皮改良剂厂家
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

饺子皮改良剂厂家,饺子皮改良剂生产厂家,饺子皮改良剂,饺子皮改良剂添加量,饺子皮改良剂标准

1.简介

外观：白色结晶

2.性状

外观为干燥、精细、流畅性良好的白色粉末。

3.用途

本产品可降低速冻水饺、包子的蒸煮温度及缩短蒸煮时间，低温和冷冻储存稳定性好。可以提供面粉或淀粉较好的色泽，改善流变特性，提，尤其能改善速冻水饺的加工性能，防止冻裂，煮制过程损失率降低，表面更加细腻、光洁，同时提高物料混匀度。

- (1) 面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。
- (2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感
- (3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。
- (4) 果汁、酒类等，分散剂。
- (5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。
- (6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜）

应用领域

- 1.【食品行业】：肉制品，脂肪，油乳化制品，冷冻饮品，调味品，饮料类，烘焙制品，水产品，粮食制品，蛋及蛋制品等
- 2.【医药行业】：保健食品，基料，填充料等
- 3.【饲料兽药】：动物饲料，营养饲料，水产饲料，维生素饲料等
- 4.【日化用品】：洗面乳，美容霜，化妆水，洗化水，牙膏沐浴露，面膜等