

植脂末生产厂家

产品名称	植脂末生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	10.00/kg
规格参数	品牌:植脂末厂家 型号:植脂末生产厂家 产地:江苏植脂末厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

植脂末厂家,植脂末生产厂家,植脂末,植脂末添加量,植脂末标准

产品简介

植脂末又称奶精、粉末油脂，是综合现代高科技以精炼植物油或氢化植物油、玉米糖浆、牛奶蛋白为主要原料，采用现代生物工程、食品工程高新技术——微胶囊技术加工而成的水包油型（O/W）的新型产品。是一种独特的水溶性乳化、混浊剂，是一种新型食品配料。由于植脂末拥有奶源的特性，能够改善食品的品质、丰富食品的香味，所以被广泛应用到三合一咖啡、奶茶、麦片、配方奶粉、冰激淋、调味品等。

产品性状

白色结晶粉末

产品用途

在冰淇淋和雪糕生产过程中，使用植脂末，主要有这样几方面的优点：1．添加植脂末，可以减少奶粉的用量，降低生产成本。例如，在原来不用植脂末的雪糕配方中，如果奶粉的用量为8%，现在，可改用一部分植脂末，将奶粉用量定为5%、植脂末用量定为3%。植脂末的价格比奶粉更低。2．植脂末具有运输方便、容易保存、乳化性能良好等特点。在使用过程中，只要将植脂末与奶粉一同加入配料桶中，搅拌均匀即可，使用十分方便。3．植脂末具有乳化稳定功能，可使冰淇淋和雪糕的组织更加稳定、结构更加细腻。4．植脂末可以适当降低冰淇淋和雪糕的冰点，赋予产品良好的口味。

