

饺子皮改良剂厂家饺子皮改良剂生产厂家

产品名称	饺子皮改良剂厂家饺子皮改良剂生产厂家
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

一、简介

面粉增筋剂，能够改进面包体积，得到有弹性的组织和精细颗粒，加固了面包边壁，从而改进堆垛性能，可以防止面制品的各种营养成分流失，制作出的面条筋道、光滑、柔软、洁白、耐煮、耐泡、不断条

二、性状

配料：食用玉米淀粉46.8%、焦磷酸钠15%、三聚磷酸钠15%、单硬脂酸

三、用途

- 1、面粉增筋剂采用增筋剂、耐煮剂配合使用制作的面条筋道、光滑、柔软、洁白、耐煮、耐泡、不断条。
- 2、采用面粉增筋剂制作的面条可以冷藏，解冻复水后和刚生产的品质一样不变。
- 3、对面团的作用是改进和面搅拌的耐受性，增加水分吸收，改进在发酵和醒发过程中的气体保留性，防止在传送过程中由于受到剧烈地处理而“面团塌下”，稍微缩短醒发时间（改进气体保留性）
- 4、面粉增筋剂能够改进面包体积，得到有弹性的组织和精细颗粒，加固了面包边壁，从而改进堆垛性能，改进切片性能（减少“成球”、“成渣”）。
- 5、可以有效地提高面粉的筋力，因此面粉企业可以根据实际情况在面粉中适量添加面粉增筋剂，提高各种面粉的筋力。

6、由于生产面条、饺子的面粉要求面粉有很好筋力，面粉企业可以根据面粉的实际情况添加面粉增筋剂，生产符合客户要求的面条、饺子类用粉。

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。