

-淀粉酶 阿尔法淀粉酶 食品级淀粉酶

产品名称	-淀粉酶 阿尔法淀粉酶 食品级淀粉酶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:酶制剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

是否进口：否

型号：食品级

类别：其他

性状

种白色粉末、无味道、无嗅、溶解后是一种浅棕色液体。乳糖的溶解度较低，在冷动物制品中容易析出，使得产品带有颗粒状结构产品用途

-淀粉酶主要用于水解淀粉制造饴糖、葡萄糖和糖浆等，以及生产糊精、啤酒、黄酒、酒精、酱油、醋、果汁和味精等。

- (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。

食品营养强化的意义

食品营养强化剂是作为一种公众健康问题的解决方案提出的。食品强化总的目的是人们在各生长发育阶段及各种劳动条件下获得的合理的营养，满足人体生理、生活和劳动的正常需要，以维持和提高人类的健康水平。

贮存：本品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，避免杂气污染，远离火源。

警示：本品不可以直接食用，不能和有毒物品存放混放。

包装与贮存：阴凉处保存，避免阳光直接照射和潮湿的环境中。