软化保湿剂 面包软化保湿剂 月饼 柔软剂

产品名称	软化保湿剂 面包软化保湿剂 月饼 柔软剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	18.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:保水剂 有效物质含量: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

一、简介

软化保湿剂是以海藻，多糖为主要原料，配以保湿，乳化，增稠等多种原料复合而成，主要用于米面制品的保软（防止硬化），改善口感，耐储藏，延长保存期。

二、性状

本品具有性能稳定、添加量小、效果显着的特点，能显着地改善面包的内部组织结构，保湿效果良好，防止面包产硬、掉渣等现象，赋予面包制品良好的外观和口感，使其柔软香甜，增加产品的附加值，延长产品的货架期。

????

??????????????????????????????????

????????????????????????????????