

# 复配乳化增稠剂 粉条增筋剂土豆粉增筋剂改良剂替代明矾

产品名称	复配乳化增稠剂 粉条增筋剂土豆粉增筋剂改良剂替代明矾
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	55.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 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

### 一、简介

主要用途：改良剂

简称：复配乳化剂

型号：组成成份：山梨糖醇、单硬脂酸甘油酯、水、丙二醇、聚甘油脂肪酸酯。

### 二、性状

粉条增筋剂采用矿物质多次提炼提纯，不含任何杂质。能有效调节直链淀粉和支链淀粉的含量，使淀粉粒子与蛋白质相互结合，分散渗透至蛋白质网状结构中，保水性能优越，复水时间短。可使粉条粉条耐煮，耐泡，不混汤，不断条，粉条表面光滑细腻，不易折断，不脆。采用本品制作的粉条筋道、光滑、晶莹剔透。

### 三、用途

粉条增筋剂应用范围：主要应用于豆类淀粉、玉米淀粉、薯类淀粉（马铃薯淀粉、红薯淀粉）类制成的粉丝粉条类

粉条增筋剂用量：0.5-0.75%

粉条增筋剂用法：

1.准确称量原料总质量0.5-0.75%（千分之二到三）的增筋剂（通常以以0.2%的先试验，视工艺条件、加

水量酌情增减)。

2.备好水，缓慢加入增筋剂，常温下用水溶解1-2小时至均匀溶液，加水量视具体工艺而定（可以用搅拌所需总水量溶解），中间过程每隔30min搅拌一次，

3.再将增筋剂水溶液和其他配料加入到淀粉中搅拌