

古尔胶 食品级工业级增稠剂稳定剂添加剂古尔胶

产品名称	古尔胶 食品级工业级增稠剂稳定剂添加剂古尔胶
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	30.00/千克
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

古尔胶其不仅可以作为方便面品质的改良剂，同时可以降低方便面的含油率。一、提高方便面的 度和口感 度指淀粉的糊化程度，是衡量方便面的关键指标。在面条粗细一致的条件下， 度由蒸煮时间、蒸煮压力、蒸煮温度所决定，并与打粉过程中的加水率密切相关。淀粉吸水越充分，相应 度越高，面条复水性也好。在采用古尔胶以后，添加量为面粉的3，加水率可增至35%， 度随之提高，复水时间相应缩短，面条清爽、不并条、不断条、韧性好、外观洁白。二、降低油耗从方便面的品质来看，棕榈油含量过高，不仅使面条吃起来有浓重的棕榈油味道，掩盖了汤料的香味，且含油高面块易酸败，缩短了产品保质期。添加的古尔胶与面粉形成光滑的外观组织结构，在油炸时间、温度一致的条件下，与油的接触面积减少，油耗降低。

应用范围;1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品等。2、食品、填充剂、原料等。3、工业制造：石油业、制造业、农业产品、蓄电池、铸件等。4、烟草制品5洗面乳、化妆水、洗发水、面膜等。6、饲料：宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料产品等。