

大豆膳食纤维 食品级 水溶可溶性膳食纤维营养增补

产品名称	大豆膳食纤维 食品级 水溶可溶性膳食纤维营养增补
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	12.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 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26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

肉制品方面大豆膳食纤维含蛋白质18-25%，经特殊加工后有一定的凝胶性、保油持水性，用于罐头制品可改变肉制品加工特性，以增加蛋白质含量和纤维的保健性能。主要在火腿肠、午餐肉、三明治、肉松等肉制品中应用。面食制品方面经过处理的大豆膳食纤维能够增强面团结构特性，是面包烘焙中比较理想的天然添加剂。在面包中加入大豆纤维可明显改善面包蜂窝状组织和口感，还可增加和改善面包色泽。糕点在制作中含有大量水分，烘焙时会凝固，使产品呈松软状，影响质量。加入膳食纤维，因其具有较高持水力，可吸附大量水分，利于产品凝固和保鲜，同时降低了成本。还可在饼干、方便食品、馒头及米粉等面食制品中应用。饮料方面将膳食纤维用乳酸杆菌发酵处理后制成乳清料，或添加到软凝乳、干酪或牛奶甜食中；也可将膳食纤维用于多种碳酸饮料如高纤维豆乳等。休闲食品方面在经济压膨化或油炸的休闲食品中添加大豆膳食纤维，可以改变小食品的持油保水性，增加其蛋白质和纤维的含量，提高其保健性能。