

食品级生产饺子皮改良剂厂家饺子皮改良剂厂家

产品名称	食品级生产饺子皮改良剂厂家饺子皮改良剂厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	50.00/公斤
规格参数	品牌:饺子皮改良剂厂家 型号:食品级、工业级、农业级 名称:饺子皮改良剂
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

一，简介

主要成份为增筋剂、乳化剂、复合植物胶、复合磷酸盐、变性淀粉等。外观为干燥、精细、流畅性良好的白色粉末。本产品可降低速冻水饺、包子的蒸煮温度及缩短蒸煮时间，低温和冷冻储存稳定性好。可以提供面粉或淀粉较好的色泽，改善流变特性，提高精度，尤其能改善速冻水饺的加工性能，

二，性状

功能：改饺子皮混沌皮不劲道，速冻断裂现象。
改善饺子混汤现象。增加饺子耐煮性和耐泡性，改善饺子口感，爽滑有劲道，煮后无硬心现象。
产品按面粉重量的千分之3加入混匀即可。

三，用途

饺子皮改良剂主要功能：

- 1.保持完整的饺子外形，饺子皮成型后保水时间长，耐挤压，稳定性好。
- 2.赋予饺子皮良好的外观，使饺子皮光亮洁白，改善饺子皮口感、饺子入口爽滑更有咬劲。
- 3.防止饺子在解冻过程和蒸煮时出现裂口、裂纹、破损等现象，提高产品耐煮性，饺子皮成熟时间短

