

# 燕麦粉酶解燕麦粉食品级生产厂家

|      |                              |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 燕麦粉酶解燕麦粉食品级生产厂家              |
| 公司名称 | 山东天骄生物技术股份有限公司               |
| 价格   | .00/个                        |
| 规格参数 | 凯瑞玛:天骄生物<br>YM01:燕麦<br>菏泽:山东 |
| 公司地址 | 中国 山东 菏泽市 菏泽市陈集开发区           |
| 联系电话 | 05302791158 13665300617      |

## 产品详情

酶解燕麦粉：经喷雾干燥，具有良好热稳定性的浅褐色粉末；具有浓郁的产品燕麦香气

产品描述

### 酶解燕麦产品介绍

产品名称：酶解燕麦

配料表：燕麦，食品添加剂（三聚磷酸钠）。

使用方法：

1、在固体食品中使用时，可与其他原料直接复合

2、在液体食品中使用时，经水粉混合器或乳化剪切罐即可实现成分分散溶解（可使用 60~80 热水化粉，料水比 1：6~8），使生产厂家免于繁琐的前处理工艺。

使用范围：

- 1、口感饱满的燕麦类饮料（如燕麦乳、燕麦牛奶等）；
- 2、在植物蛋白饮料、复合蛋白饮料中添加可改善口感（添加量0.5~1%），提高产品饱满顺滑的质感、减少脂肪上浮；
- 3、保健食品、固体饮料的良好填充物，能提供饱满顺滑的质感和脂肪口感；
- 4、其他食品工业领域

生产许可证号：SC10637172704372

执行标准：Q/STJ 0020S-2021

用量：按生产需要适量添加。

外观描述：粉末状，无肉眼可见杂质。

气味与滋味：口味饱满，有豆香，无异味。

性能描述：以酶解技术加工处理燕麦中的原淀粉并经喷雾干燥制得。

保留了燕麦中的可溶性营养成分，能提供高质量的植物蛋白质、脂肪和可溶性膳食纤维；易溶解，耐酸、耐热性好。复水后口感饱满浓郁，具有产品的乳化效果和粘度提升效果，赋予体系顺滑饱满的质构，有产品的燕麦风味。