

食品级河粉增筋剂厂家

产品名称	食品级河粉增筋剂厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:山东
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

河粉增筋剂厂家 河粉增筋剂价格 河粉增筋剂用量

河粉增筋剂 米粉增筋剂 米线增筋剂 粉丝增筋剂 米制品增筋剂糯米粉、粉丝、米粉、河粉、米线、饺子、馄饨皮、汤圆、乾米粉、湿米粉、海鲜米粉、切仔米粉、肉羹米粉、鱿鱼肉羹米粉、炒米粉、凉粉、凉皮、米皮等米面制品粉制品，增稠剂筋度增加弹性饺劲作用原理介绍：通过本剂的添加，可对淀粉络合作用，直接与淀粉中直链粉连接而成螺旋状复合物，从而降低淀粉分子的结晶程度，并进入淀粉颗粒内部而阻止支链淀粉的凝聚，从而防止淀粉制品的老化、回生、沉凝。通过本剂的添加，可以与面粉蛋白质络合作用，强化面筋网络结构，增加韧性和抗拉力，以保持米粉制品的柔软性，抑制水分蒸发，增大体积，改善口感和柔软性，增强弹性，解决沙河粉米粉易断无韧性等问题，显着增加河粉米粉的筋度和韧性，使河粉米粉在烹调时不断、不碎、耐炒，耐煮，耐泡，不混汤，改善制品的口感，更细腻、筋道有咬劲，防止粘连，同时起保鲜作用