好搭档面包改良剂500克

产品名称	好搭档面包改良剂500克
公司名称	安琪酵母股份有限公司
价格	6.00/包
规格参数	品牌:好搭档 型号:83000097-1 类型:面包改良剂
公司地址	中国 湖北 宜昌市 城东大道168号
联系电话	86 0717 6369370 15872631230

产品详情

品牌	好搭档	型号	83000097-1
类型	面包改良剂		

在烘焙原料中，面包改良剂是最常见的一种。尽管面包的主要原料中没有它，但是在实际生产当中，我们会发现几乎每一个面包师都在使用面包改良剂。面对市场上品种繁多的面包改良剂，很多人无所适从，为什么要用面包改良剂，怎样选用改良剂呢？

在面包制作过程中，至少有以下两点需要注意：首先是面粉的品质问题。我们无法控制面粉的品质，只能通过控制制作过程，即添加改良剂来改善面粉在生产过程的稳定性以及面包的质量。其次，是小麦淀粉的老化问题，即淀粉回生。面包出炉后，淀粉就开始它的老化过程，表现在面包上就是面包变硬，掉渣等。这些都会影响面包制品的品质，因而有效的面包改良剂成了很多人的首选。

【产品作用】

首先，面包改良剂能有效改善面团在生产过程的稳定性，如改善面团的耐搅拌性能和提高面团在发酵过程中的稳定性能等；

其次，面包改良剂会提高面团的入炉膨胀性，主要表现在面包的体积上，以及改善面包的内部组织均匀性；

第三，面包改良剂会保持面包长时间的柔软性能，即延缓淀粉老化回生作用等等。

【产品特点】

经济实用，独特的面包改良剂配方，节约面包生成成本。

详细参数

产品参数

配料玉米淀粉，硫酸钙、全脂大豆粉，vc、木聚糖酶、a-淀粉酶

用法用量按面粉用量的0.6-0.8%添加，使用时先与面粉、酵母和其它辅料混合均匀，然后加水和面

保存方法和保质期置于阴凉干燥处；保质期18个月

注意事项使用限量为面粉用量的1%

食品卫生许可证号鄂卫食证字第429000-000012号

产品标准号q/ y b.j02.03