

湖北偶氮甲酰胺厂家 食品级99% 面粉熟化处理

产品名称	湖北偶氮甲酰胺厂家 食品级99% 面粉熟化处理
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:吉业升 含量:99% 包装:25kg/
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

产品详情

偶氮甲酰胺(ADA)

面粉处理剂是对面粉增白增筋和促进成熟作用，以提高烘焙制品品质的一类食品添加剂。过去人们大量使用溴酸钾，目前已被卫生组织和美国FDA认定具有较强致癌性，欧美和我国于2005年已禁用。偶氮甲酰胺是当今上风行和公认的可用于食品的面粉处理剂，是溴酸钾的理想替代品。

偶氮甲酰胺ADA在面粉熟化处理方面，能氧化小麦粉中的半胱氨酸从而使面粉筋度增加，提高面团气体保留量，增加烘焙制品弹性和韧性，改善面团的可操作性和调理性。在低用量下可完成对面粉的快速氧化，起效快，小麦粉潮湿后即可起作用，效果优于溴酸钾。

本品为黄色粉末，产品符合卫生部2011年8号公告规定标准和美国FCC（IV）标准。本公司产品具有质监局颁发的生产许可证资质。

卫生部食品添加剂标准-15。

用量: 根据中华人民共和国食品添加剂使用卫生标准GB2760--2011规定，ADA可用于小麦粉，大使用量为0.045g/kg。

使用：

使用量10-20g/1000kg面粉，添加量应针对不同品质的面粉通过面团流变学特性试验及烘焙实验确定。

建议使用微量喂料机在面粉中定量均匀分配，或在和面时溶于水后均匀添加。为使ADA与小麦粉混合均匀，也可先用中性稀释剂（如碳酸盐、磷酸盐等）将本品稀释成10%的混合物后再用。

保存：

密封贮存于阴凉、干燥、通风之处可保存两年。

包装规格：

1公斤×25袋/箱，25公斤/箱。