

湖北起酥油厂家 食品级 食品原料油脂

产品名称	湖北起酥油厂家 食品级 食品原料油脂
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:15kg/箱
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

起酥油生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产起酥油的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布，欢迎新老客户来电垂询。

起酥油生产厂家产品介绍详情：

一、简介

中文名：起酥油

外文名：shortening

二、性状

由于起酥油是作为食品加工的原料油脂，所以其功能特性尤其重要，主要包括可塑性、酪化性、起酥性、乳化性、吸水性等。

三、用途

起酥油加到混合面浆中经高速搅打起泡时，空气中的细小气泡被起酥油吸入，油脂的这种含气性质称为酪化性。酪化性的大小可用酪化价(CV)表示。把1g油脂中所含空气的毫升数的100倍表示酪化价。起酥油的酪化性要比奶油和人造奶油好得多。加工蛋糕若不使用酪化性好的油脂，则不会产生大的体积。蛋糕的体积与面团内的含气量成正比。

是指食品具有酥脆易碎的性质，对饼干、薄酥饼及酥皮等焙烤食品尤其重要。用起酥油调制食品时，油脂由于其成膜性覆盖于面粉的周围，隔断了面粉之间的相互结合，防止面筋与淀粉固着。此外，起酥油在层层分布的焙烤食品组织中，起润滑作用，使食品组织变弱易碎。

包装：15KG/箱