

腐竹增筋剂

产品名称	腐竹增筋剂
公司名称	郑州康晖食品科技有限公司
价格	28.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市高新技术开发区合欢街10号
联系电话	037167996117 15237177298

产品详情

复配小麦粉及豆制品酶制剂（腐竹专用）

一、说明：通用名称：豆制品-腐竹增筋剂

型号：KHM3006

标准：GB26687-2011 食品安全国家标准复配食品添加剂通则

二、理化标准：

检验项目	单位	检验结果	最大使用量
感官要求	/	无异味、异臭，无腐败及霉变现象， 无视力可见的外来杂质	
砷（以As计）	mg/kg	1.5	
铅（Pb）	mg/kg	2.0	
沙门氏菌	/	不得检出	
致泻大肠埃希氏菌	/	不得检出	

三、主要成分：木聚糖酶、淀粉酶、脂肪酶、葡萄糖氧化酶、卡拉胶

四、工艺流程

选豆 去皮 泡豆 磨浆 过滤 煮浆 滤浆 提取腐竹 烘干 包装

KHM-3006

五、工艺要求

本品通过酶制剂及多糖胶等改良大豆蛋白，使得豆制品的蛋白质能形成良好的网络结构，增加产品的韧性、弹性、延展性、持水性等，使得产品增筋、增韧、不断条。

1.选料：原料要选择新鲜、含蛋白质和脂肪多而没有杂色豆的黄豆。

2.泡料：浸豆水量为大豆4倍左右，以豆胀后不露水面为要求。一般浸泡时间冬天为16~20小时，春、秋季8~12小时，夏天为6小时左右。泡好的大豆含水100%。

3.磨浆：磨浆时要注入原料的7~8倍的水，磨成极细的乳白色豆浆。

4.过滤：1斤黄豆大约出10斤浆子，浆子浓度在17~18°为宜。

5.煮浆：将过滤好的浆子放到煮浆锅里，加热到100℃，注意浆子一定要烧开烧透。

6.加改良剂：将KHN-3006用适量的水溶解，然后过胶体磨使改良剂充分溶解，若无，连续搅拌15分钟，使溶液无明显不溶物为佳。然后加入到已煮好的豆浆中，充分溶解3-5分钟。

7.放浆过滤：浆子烧开后，为进一步清除浆内的细渣和杂物，要用细包过滤，以保证产品质量。再把过滤后的浆子放入起皮锅。

8.起皮：起皮锅是用合金铝板制成，一般锅长700厘米，宽120厘米，高6厘米。由锅炉供汽，通过夹层底加热。在放浆前，将锅内的隔板整理好，浆子放满后即行加温，浆子温度要保持在70℃左右，待浆子结皮后即可起皮。揭皮以勤为宜，可减缓浆子糖化，增加腐竹产量。将皮起出后搭在竹竿上，要注意翻皮，防止粘在竿上。

9.干燥：干燥室的温度要保持在40℃以上，干燥时间为12小时左右。

10.成品：品质优良的腐竹呈金黄色，不折、不碎、无湿心，水分不超过10%。

六、建议用量：以干豆计：0.20-0.50%

七、储藏条件：阴凉干燥处密闭保存，保质期12个月。

八、包装：5*5kg / 箱（内铝袋、外纸箱）