

馍片改良剂

产品名称	馍片改良剂
公司名称	郑州康晖食品科技有限公司
价格	36.00/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

一、通用名称：馍片改良剂 型号：KHM7012

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	4g/kg
砷（以As计）	mg/kg	0.9	
铅（Pb）	mg/kg	2.0	
致泻式大肠杆菌	不得检出	没有检出	

三、主要成分：木聚糖酶、淀粉酶、脂肪酶、葡萄糖氧化酶、VC、玉米淀粉

四、产品说明

将生物酶制剂进行活性包埋处理，是通过VC和乳化剂的共同作用与面粉，适用于老面发酵工艺、酵母快速发酵工艺等制作的主食馒头、包子、奶黄包等。

1、产品特点

- 1) 可增强面筋质量，提高面团的操作性能和耐机械加工性能。
- 2) 提高面团的醒发速度、缩短醒发时间。
- 3) 明显改善内部组织结构和口感，均匀、细腻、更疏松、更酥脆。
- 4) 有效防止发酵制品老化回生，延长保鲜期和货架期。
- 5) 可有效降低馍片的吸油率。
- 6) 改善馍片口感，提高酥脆性；提高成品率。

2、建议工艺和配方

面粉100%

7012 0.15-0.20%

和面 成型

母0.30-1.2%

43-48%

(33-36 、 70-80%湿度)

切片 蒸制 (开水蒸15-20min) 醒发35-60min

烘烤 撒料 包装 成品

五、添加量：0.15-0.25% (最佳添加量根据蒸煮试验)

六、包装规格：5*5公斤 / 纸箱

七、储存条件：通风干燥。保质期：常温下18个月