

## 面制品专用变性淀粉（HF-630）

|      |   |
|------|---|
| 产品名称 | 面制品专用变性淀粉（HF-630）                             |
| 公司名称 | 广西红枫淀粉有限公司                                    |
| 价格   | .00/个   |
| 规格参数 | 品牌:红枫牌<br>产品标准号:HF-630<br>净重:25（g）            |
| 公司地址 | 南宁市西乡塘区华西路38号大和平华西商业城3号楼1803、1805、1806、1807号房 |
| 联系电话 | 2413901 13978188192                           |

## 产品详情

|      |       |       |            |
|------|-------|-------|------------|
| 品牌   | 红枫牌   | 产品标准号 | HF-630     |
| 净重   | 25（g） | 保质期   | 12（个月）     |
| 配料   | 原木薯淀粉 | 糊化度   | 58         |
| 水分含量 | 14（%） | 生产厂家  | 广西红枫淀粉有限公司 |
| 原产地  | 南宁    |       |            |

hf-630 变性淀粉由于生产工艺的特殊性其糊液透明，口感柔和，特别适合用于各种面类食品。面类食品行业里，在油炸方便面中使用，可以提高面条筋力强度，提高复水性，降低断条率，提高成品率。在刀切面及速冻水饺中添加一定比例的hf-630变性淀粉，可以提高制品的透明度，表面光泽度，并可以增加面粉的吸水率和弹性。糊化温度低可有效缩短蒸煮时间，而且可以防止小麦淀粉的溶出使不混汤。应用于刀切面中可增加面条的爽滑性和劲道感，并可有效防止断条和混汤，粘汤现象的发生。应用于水饺中因其成膜性好可以提高饺子的耐煮性。光泽度好可防止水饺相互粘连现象发生，口感光滑、有咬劲。用于汤圆中可以增加制品的透明感和易熟性。