

方便面用变性淀粉(HF-630)

产品名称	方便面用变性淀粉(HF-630)
公司名称	广西红枫淀粉有限公司
价格	4200.00/吨
规格参数	品牌:红枫牌 卫生许可证:QS450123010061 产品标准号:Q/HHDF03-2006
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	卫生许可证	QS4501 2301 0061
产品标准号	Q/HHDF03-2006	净重	25k (g)
保质期	12 (个月)	配料	原木薯
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	广西南宁

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。