

沙蒿子胶（沙蒿胶）

产品名称	沙蒿子胶（沙蒿胶）
公司名称	上海鹤善实业有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	金山区卫清中路
联系电话	86-02160641966/60641967/60641968 13601727226

产品详情

上海鹤善实业有限公司是国家是国内权威品牌排名企业，沙蒿子胶的规格，沙蒿子胶添加标准，沙蒿子胶的厂家电话，沙蒿子胶的CAS号，沙蒿子胶的粘度，上海沙蒿子胶最新报价，沙蒿子胶的价格，沙蒿子胶的作用，沙蒿子胶分子量，沙蒿子胶分子式，沙蒿子胶厂家总代理，沙蒿子胶厂家最新报价，沙蒿子胶的添加量，欢迎全国新老客户致电洽谈。鹤善实业----要做就做最好的产品造福人类。

面条成型，保水，馒头品质改良剂，火腿肠，增筋剂、口感滑腻、有咬劲、不断条、不糊汤、爽口、米粉丝、水饺、馄饨皮、酿皮、米粉皮首选沙蒿子胶，量大从优。

贵宾订购热线 13601993678 021-60641965 ，60641966，60641967，60641968，60641969

英文：Artemisia seed gum CAS:124-41-4。分子式：C7H8O3 分子量：140.14性状：白色至淡褐色粉末

用途：

1，沙蒿籽胶面条添加剂，对挂面品质改良效果十分明显，操作条件耐受性大，可消除挂竿断条、酥条现象，挂竿断条减少到3%以下，提高了成品率，减少回机率，降低成本。 ，

2，使面条和挂面的复水性能得以改善，水煮30分钟不糊汤，面条光亮有弹性，方便面晶莹透亮，筋香适口，并可减少方便面的吸油率，防止回生老化。

3，可扩大面食的花色品种，沙蒿籽胶QS86面条添加剂，广泛用于制作挂面、切面、方便面及杂粮面制品。如：荞麦挂面、豆面面条、玉米面面条、米粉丝、水饺、馄饨皮、酿皮、米粉皮、冷面等各种水煮类食品，也可事先混入面粉中存放待用，效果更佳。

4，沙蒿籽胶添加剂用量为0.5-2%，用时要把干粉与面粉混合搅拌均匀，按常规制作工艺，加水量增加2%，搅拌时间应大于10分钟，合面完毕再放置10分钟令其熟化，可使添加剂充分发挥效力。

5, 本产品受潮易结块,宜在阴凉干燥处存放。注意防虫防霉,防污染,保质期为1年,到期后如无霉变或结块,仍可使用。

用量及功效：

适用范围 添加量（%） 功效

面粉制作面条挂面 0.1-0.3 口感滑腻、有咬劲、不断条、不糊汤、爽口

杂粮制作面条挂面 0.5-1.0 同上，提高出品率

焙烤食品 0.2-0.5 持水、防止焙烤变形、不塌架、延缓老化

果酱 0.5-1.0 增稠、滑腻、增加出品率

肉糜、鱼糜类食品 0.3-1.0 增稠、滑腻、增加出品率

香肠、火腿肠 0.5-1.0 不缩水、产品外观饱满、增加出品率

冰淇淋 0.1-0.25 使制品稳定

腐竹 0.1-0.3 有咬劲、煮不烂