

# 变性淀粉 水饺皮抗冻裂爽滑筋道

## 醋酸酯淀粉乙酰化二淀粉磷酸酯复合淀粉

产品名称	变性淀粉 水饺皮抗冻裂爽滑筋道 醋酸酯淀粉乙酰化二淀粉磷酸酯复合淀粉
公司名称	河南凯麟生物技术有限公司
价格	10.00/千克
规格参数	品牌:凯麟 型号:7401-G 产地:河南
公司地址	郑州高新技术产业开发区科学大道金梭路西悦城 15楼922号（注册地址）
联系电话	0371-86531681 13027518057

## 产品详情

### 产品特性

- 1.避免煮时混汤、露馅的现象；
- 2.改善面制品表面光滑度，防止起泡，增透，提高耐煮性和亮度性，有较好的保水性和持水性；
- 3.改善口感，提升面团的柔韧性和延展性，使面皮劲道、清爽、有弹性。总之，7401-G能够让面皮达到理想状态，具有良好的保质性和高稳定性；
- 4.改善产品破损率。面制品中加入7401-G专用变性淀粉，可以增大面制品表面的胶着性，在冻藏过程中起到抗裂的作用。