

广东酸奶饮料添加木薯预糊化淀粉加工设备

产品名称	广东酸奶饮料添加木薯预糊化淀粉加工设备
公司名称	济南市美腾机械设备有限公司
价格	330000.00/台
规格参数	美腾/美宸:30KW MT100:45KW 山东:110KW
公司地址	山东省德州市齐河县胡官屯镇卓为机械园区A3
联系电话	15562606028

产品详情

广东省酸奶饮料加上木薯淀粉预糊化淀粉生产设备水位增味提色剂类

增味和着色的主要目的是显出湿面条的个性，提高湿面条营养成分，进而提升湿面条的商品价值。

增味剂 增味剂一般是包括食盐在内的各式各样调味料。有时依然在湿面条里加入花椒汁、葱汁、香菇粉和蒜粉以及以提味。提色剂 提色剂以食用色素(栀子黄、β-胡萝卜素、姜黄素、红曲素、辣椒红素、焦糖色素和可可粉)、新鲜有色板块蔬果汁(蔬菜汁、南瓜汁和紫苏叶汁)和服食藻汁液为主导。再加上在面条中，能使湿面条商品色调形态各异，更好地满足顾客需求。

抗氧化剂类 鲜面条工业生产首先考虑的是商品流通里的储藏冷藏难题。实验分析数据显示，抗氧化剂按抗坏血酸钠0.06%、异抗坏血酸0.07%、植酸0.07%配制，能有效防止鲜面条褐变及被链球菌等环境污染。

09、复合添加剂类 比较常见的复合添加剂类湿面条品质改良剂包括硫化物及营养元素添加剂类复合性、凝胶核甘酸及淀粉和变性淀粉类复合性、脱硫剂类及酶制剂类复合性、抗氧化剂等。他们能够明显提高面浆的稳定时间，提高全麦面粉的吸水能力，提高湿面条的筋力，改善湿面条颜色、烹制性及失步率。 结语：面条是一种繁琐的高分子有机物。面条加工整个过程涉及的问题很多，只提升一种或多个面包改良剂来改善湿面条品质，有时很难见效。为了让湿面条产品口感佳，应选用复合添加剂对湿面条品质进行改善。木薯变性淀粉和马铃薯幼化淀粉的区别 来历不一样、适用范围不一样。