

# 隆安县食品保水用木薯预糊化淀粉生产线

产品名称	隆安县食品保水用木薯预糊化淀粉生产线
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

### 隆安县食品保水用木薯预糊化淀粉生产线水位增味提色剂类

改善面条的延展性及品质。脂肪酶 脂肪酶又称为甘油三酯水解酶。添加在面团中，可以使小麦类脂与面筋蛋白质相互作用，形成更好的面筋网络，延缓淀粉的老化，制作而成的面条柔软，有弹性，有咬劲；能对面条起到乳化和增白效果。脂肪氧合酶 脂肪氧合酶是一种含非血红素铁的蛋白，主要存在于豆科植物中。在制作面条时添加，可以与面团中的面筋蛋白聚合，降低面条加工储存过程中的断条率和损失率，并能使面条的色泽得到很好的改善。

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。