

全蛋粉厂家全蛋粉添加量

产品名称	全蛋粉厂家全蛋粉添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	10.00/千克
规格参数	品牌:全蛋粉厂家 型号:食品级全蛋粉 产地:生产全蛋粉厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 13338976321

产品详情

全蛋粉，全蛋粉厂家，全蛋粉生产厂家，全蛋粉添加量，全蛋粉使用方法

- 1、蛋粉为蛋液经喷雾干燥而成，为粉状或易松散的块状，分为全蛋粉、蛋黄粉和蛋白粉。
- 2、特指，[红楼梦](#)中人选秀活动黛玉组李旭丹的粉丝团名称。

将鲜蛋加工成蛋粉的工艺并不复杂，只要将鲜蛋取出蛋白、蛋黄，经过发酵、巴氏消毒和干燥，不需加入任何添加剂，就可以分别制成蛋白粉和蛋黄粉。

能增加产品的营养价值，增大面包体积，使心子柔软，提高产品的风味；

在面团中混合后，能使面团具有更高的气体包含能力；

焙烤中，卵磷脂分解和焦化可使饼干上色美观；

含有 - SH基团，同时还有丰富的卵磷脂，可改善产品保存期。

鸡蛋黄粉是一种天然的乳化剂，增加了脂肪的凝聚性，提高冰淇淋的保形性，另外，还可以改善产品的风味。

使用方法: 全蛋粉、蛋黄粉可依据不同生产工艺加入，建议在与其它物料混合时，先将蛋粉与物料混湿润再应用。1kg全蛋粉加入3kg水即可还原成相当于5kg鲜鸡蛋所出全蛋液。

1kg蛋黄粉加入1kg水即可还原成相当于7kg鲜鸡蛋所出蛋黄液

1, 易于储存

蛋粉在20℃条件下保质期可以达到2年。

2, 方便运输

由于蛋粉是鸡蛋经脱水干燥而得到的干物质，因而体积更小，更易于运输。

3, 安全卫生

蛋粉经巴氏杀菌处理，以及高温喷粉处理，杀灭了沙门氏菌等致病菌，使用更安全卫生。

4, 使用方便

蛋粉不需要低温保存，可以根据用量随意调配，避免了浪费和磕蛋过程中的污染，使用更方便。