

软化保湿剂厂家软化保湿剂添加量

产品名称	软化保湿剂厂家软化保湿剂添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	20.00/千克
规格参数	品牌:软化保湿剂厂家 型号:食品级软化保湿剂 产地:生产软化保湿剂厂家
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 17626436065

产品详情

软化保湿剂厂家，软化保湿剂生产厂家，软化保湿剂，软化保湿剂价格，软化保湿剂报价

软化保湿剂‘乳化剂--柔软香甜、不掉渣

面包属于面粉类烘焙食品，容易发生老化和回生的现象，导致面包放置一段时间口感发硬、发干、掉渣的现象。

软化保湿剂可以增强油和水的充分结合，加强面团的可操作性能和可塑性，延缓淀粉的老化和回生，防止蛋糕放置一段时间口感发硬、发干，保水性能好，保持面包内部组织结构的细密性，气孔均匀细腻，口感柔软，入口绵软香甜，延长面包的货架期。

作用功能：本品具有性能稳定、添加量小、效果显着的特点，能显着地改善面包的内部组织结构，保湿效果良好，防止面包产生发硬、掉渣等现象，赋予面包制品良好的外观和口感，使其柔软香甜，增加产品的附加值，延长产品的货架期。

使用范围：适用于各类面包、蛋糕、年糕等需要改善软化度的制品。

使用方法：将本品直接用水充分溶解，在和面时加入或将本品与面包粉干混混合均匀即可

建议添加量：建议添加量为1-3/千（以面包粉用量为基数），客户也可应根据实际工艺和具体要求酌情增减，以免浪费不必要的生产成本。

用途；主要用于麻辣食品，蛋黄派，海苔，生湿面条，面皮，饺子皮，米粉米线等。用法；直接掺与面粉中，搅拌均匀加水调和即可。用量；每公斤原料用5-15克（参考量）。

【作用功能】本品具有性能稳定、添加量小、的特点,能显著地改善面包的内部组织结构,保湿效果良好,防止面包产硬、掉渣等现象,赋予面包制品良好的外观和口感,使其柔软香甜,增加产品的附加值,延长产品的货架期。

【使用范围】适用于各类面包、蛋糕、年糕等需要改善软化度的制品。

【使用方法】将本品直接用水充分溶解,在和面时加入或将本品与面包粉干混混合均匀即可

【建议添加量】建议添加量为1-3/千(以面包粉用量为基数),客户也可应根据实际工艺和具体要求酌情增减,以免浪费不必要的生产成本。