

凉皮增筋剂厂家 食品级凉皮增筋剂

产品名称	凉皮增筋剂厂家 食品级凉皮增筋剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	25.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级凉皮增筋剂厂家 凉皮增筋剂用途 凉皮增筋剂含量 凉皮增筋剂用途

凉皮增筋剂简介：

江苏东聚生物科技有限公司是一家专业从事食品添加剂研发、生产和销售的高新技术企业。本公司生产的凉皮增筋剂采用食品级原材料，安全无毒，品质优良，深受广大消费者的青睐。

产品介绍

凉皮增筋剂是一种食品添加剂，能够增强面筋的延展性和弹性，增加产品的韧性和弹性，从而使制作出来的凉皮口感更加柔软、润滑，更具有嚼劲儿。本公司生产的凉皮增筋剂基于食品安全，符合各项国家标准，产品标准化，工艺规范化，质量稳定，价格实惠。

产品主要特点

1. 食品级原材料，安全无毒，符合国家标准。
2. 增加面筋的延展性和弹性。
3. 使凉皮口感更加柔软、润滑，更具有嚼劲儿。
4. 价格实惠，经济适用，具有竞争力。

产品参数

品牌 东聚

型号 食品级

产地 江苏

单价 25元/千克

使用量 100克 200克/千克面粉

产品用途

凉皮增筋剂是一种食品添加剂，主要用于凉皮的制作过程中，增加凉皮的韧性和弹性，使其具有更好的口感和嚼劲儿，从而提高产品的质量，满足消费者对高品质凉皮的需求。

专业知识

1. 食品添加剂的分类

食品添加剂是指在食品生产加工过程中，为改善或增加食品的色、香、味、形和营养价值，以及增强其保鲜性和稳定性而添加的各种物质。大体上可分为香料、色素、甜味剂、酸味剂、防腐剂、抗氧化剂、发酵剂、稳定剂、乳化剂、增稠剂等。

2. 食品添加剂的危害

食品添加剂虽然在提高食品品质、保证食品卫生方面起到了一定的作用，但如果使用不当或超过国家规定的使用限量，就会对人体健康造成一定的危害，如头痛、头晕、恶心呕吐、皮炎、过敏反应等不良反应。因此，在选购食品添加剂时，应选择质量有保障的品牌和正规的销售渠道。

3. 食品添加剂的安全性评价

食品添加剂的安全性评价主要包括三个方面，分别是毒理学评价、代谢学评价和安全性评估。毒理学评价主要是通过动物试验来评价这种化学物质的毒性；代谢学评价则是评价这种化学物质在人体内的代谢情况；安全性评估则是通过综合以上两种评价结果来评估食品添加剂的安全性。

问答

1. 凉皮增筋剂和面粉的比例是多少

一般情况下，凉皮增筋剂和面粉的比例为100克
200克/千克面粉，具体使用量要根据不同的工艺和个人口感进行适当调整。

2. 凉皮增筋剂的保存方法是什么

在保存凉皮增筋剂时，应存放在阴凉、干燥、通风的场所，避免阳光直射和高温潮湿。同时，要尽量避免放在容易受到污染的地方，保持密封，防止杂质侵入。

3. 凉皮增筋剂的使用注意事项有哪些

使用凉皮增筋剂时，应遵循食品添加剂的相关规定，按照正确的使用方法使用，避免超量使用。同时，注意个人卫生，保持操作环境的卫生和清洁。如果出现不适症状，应及时停止使用，并咨询专业人士。