

# 方便面改良剂

产品名称	方便面改良剂
公司名称	辽宁科海食品化学工程有限公司
价格	18.00/kg
规格参数	
公司地址	丹东市振安区九连城镇龙头前街280号
联系电话	0415-4169122 13304253618

## 产品详情

### dg-亲水性单甘酯在方便面中的应用

dg-亲水性单甘酯系列产品是一种复合乳化剂，以饱和脂肪酸单、双甘油酯作为原料，经特殊工艺添加亲水基团合成的，具有较强的热稳定性，在含水体系中具有优良的水解稳定性，具有很强的胶束形成能力，具有较高的HLB值（5~17），能够大大降低油/水界面体系的活性，无色，无味并具有良好生物降解性，无毒副作用，可以与其他乳化剂以任意比例配伍，对食品的色、香、味无任何影响，在方便面加工中能与直链淀粉结合生成不溶于水的络合物，抑制淀粉的膨润，延迟其糊化的起始温度，减慢淀粉回生速度，有效地防止淀粉老化，并缩短面团搅拌时间，又能保持长时间新鲜及柔软性，此外，亲水性单甘酯能与面粉中固有酯类及面筋中的各种蛋白质形成氢键或偶联络合物，强化了面团的网络结构。因此，dg-亲水性单甘酯作为方便面改良剂生产的方便面复水性好，面条粘弹性强，食感爽滑，不糊口，不粘牙，含油量低，a化度好，添加量占0.3-0.5%左右(以面粉计)，具体情况可根据当地的面粉品质及产品要求做适当调整，现已在国内众多知名企业得到良好的应用。

参考配方：，

面粉：60-70%碱：0.1-0.25%

变性淀粉：5-8%水：20-30%，

复合磷酸盐：0.2-1%dg-亲水性单甘酯：0.3-0.5%

水溶性胶体（cmc、海藻酸钠、卡拉胶等）：0.2-0.3%

参考工艺：

把添加剂(盐、碱、胶体、乳化剂等)先进行干混，然后在带有搅拌器的容器里放入需要和面的水，一边开动搅拌器，一边慢慢地把混合好的物料洒进去，待物料全部溶解成水溶液后，在和面时一边捏和，一边喷洒进去即可。