

板栗粉厂家

产品名称	板栗粉厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	42.00/千克
规格参数	品牌:板栗粉厂家 型号:食品级板栗粉 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

产品详情

板栗粉厂家, 板栗粉生产厂家, 板栗粉, 板栗粉价格, 板栗粉报价

一、简介

中文名称板栗粉中文同义词板栗粉英文名称Chinese chestnut powder英文同义词Chinese chestnut powder;Chestnut powder

二、性状板栗粉有生熟两种、精细两个类型。在现实生活中,板栗粉蒸肉、板栗粉馅月饼等是用粗板栗粉;而细的则是加工成饼、派等食品,也有做特定菜时用来代替普通淀粉的。根据不同的用途选择不同的粉类别。板栗原产中国,已有3000余年栽培历史,是我国传统种植的名优干果,与枣、桃、杏、李并为我国古代五大名果。板栗粉淀粉含Chemicalbook量高达70%左右,与粮谷类相当,还含有蛋白质、脂肪、B族维生素等多种营养素,素有“铁杆庄稼”、“干果”的美称。

板栗是壳斗科(山毛榉科)栗属中的乔木或灌木总称,约有7-9种。)

我国一般分为2种:野生板栗和杂交改良板栗。我国普遍种植的是杂交培养后的改良品种,因个大、味甜、抗病性强被我国广泛种植。板栗原生于北半球温带地区,大部分板栗树高20~40米,为落叶乔木,只有少数是灌木。各种板栗树都结有可食用的坚果,单叶、椭圆或长椭圆状,长10~30厘米,宽4~10厘米,边缘有刺毛状齿。雌雄同株,雄花为直立柔荑花序,雌花单独或数朵生于总苞内。坚果包藏在密生尖刺的总苞内,总苞直径5~11厘米,一个总苞内有1~7个坚果。花期5~6月,果熟期9~10月。

板栗粉是一种常见的食品添加剂,主要用于增加食品的口感和营养价值。以下是板栗粉在食品添加剂方面的用途、用法和用量: 1. 用途: (1) 增加食品的口感和香味,使其更加美味。 (2) 提高食品的营养价值,增加食品的蛋白质含量。 (3) 增加食品的稠度,改善食品质地。 2. 用法: (1) 作为食品添加剂,板栗粉可以直接加入食品中,也可以与其他食品添加剂一起使用。 (2) 在使用板栗粉时,需要根据食品的种类和制作方法来掌握使用的技巧和方法。 3. 用量: (1) 对于不同种类的食品,板栗粉的使用量也不同。通常情况下,使用量为食品总重量的2-5%。 (2) 在使用板栗粉时,应注意不要过量使用,以免影响食品的口感和质量。