

荔枝粉厂家荔枝粉添加量

产品名称	荔枝粉厂家荔枝粉添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	42.00/千克
规格参数	品牌:荔枝粉厂家 型号:食品级荔枝粉 产地:生产荔枝粉厂家
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 17626436065

产品详情

荔枝粉厂家，荔枝粉生产厂家，荔枝粉，荔枝粉价格，荔枝粉报价

简介中文名称荔枝粉中文同义词荔枝粉英文名称lychee英文同义词Lychee powder;Litchi powder性状

荔枝粉白色粉末 荔枝粉保留了荔枝中丰富的葡萄糖、蔗糖、蛋白以及维生素等 并含叶酸等各种营养素。粉末疏松、无结块,无肉眼可见杂质。荔枝粉以荔枝为原料,采用目前较为先进的喷雾干燥技术加工而成。限度的保持了荔枝本身的原味,粉状 流动性好, 口感佳,易溶解,易保存。产品特点:香味纯正、原汁原味 品质保证、颜色天然速溶性好、不分层不添加防腐剂、香精、色素。

用途

荔枝粉可以作为天然食品添加剂,在食品加工中用于增加食品的口感、色泽和营养价值。具体的用途、用法和用量如下: 1.用途:荔枝粉可以用于糕点、饼干、蛋糕、冰淇淋、果汁、奶茶等食品的添加。 2.用法:荔枝粉可以直接加入食品中,也可以与其他食品原料混合使用。 3.用量:根据不同的食品和个人口味的不同,荔枝粉的用量也会有所不同。一般来说,荔枝粉的添加量不宜过高,一般控制在5%以下需要注意的是 荔枝粉虽然是天然食品添加剂,但也存在过敏风险。因此,在使用荔枝粉时,需要注意检查食品成分表,避免过度摄入或过敏。

荔枝粉在食品添加剂方面的用途主要包括： 1.

调味剂：荔枝粉可以用于增添食品的香味和口感，为食品增添特殊的荔枝味道。 2.

色素：荔枝粉中的色素成分可以用于食品的着色，使食品看起来更加美观。 3.

防腐剂：荔枝粉中的某些成分具有一定的抗菌作用，可以用于食品中的防腐保鲜。

