

耐烘焙果酱变性淀粉

产品名称	耐烘焙果酱变性淀粉
公司名称	广州永易食品原料有限公司
价格	13000.00/吨
规格参数	
公司地址	广州市番禺区化龙镇潭山村金湖工业城金阳一路113号6号厂房B栋
联系电话	86 020 32050681/32050683 13316210003

产品详情

有各种不同品种及规格的产品, 气味温和, 粘度高, 透明有光泽, 耐热耐酸抗剪切, 耐低温抗老化保水, 增稠乳化. 适用于各种酱料, 蚝油, 烘焙酱, 冷冻调理食品.

糖果用途: 凝胶上光, 粘度低, 透明, 柔软有弹性; 替代部分或全部明胶, 果胶, 阿拉伯胶. 适用于jelly豆, qq糖, 卡拉胶/果胶等软糖, 瑞士糖, 半软奶糖, 太妃糖, 硬胶糖, 花生等果仁糖, 片剂等, 以降低成本, 改善质地, 产品创新.

烘焙用途: 于低水分产品, 使质地疏松, 质脆, 光亮或面包蛋糕等保持水分, 柔软

具体应用要求, 欢迎咨询: 1330 2298 332 或 020-32050681

主要理化指标

水分含量 8%max

粘度 750b.u. min

糊化度 85