

酱油粉厂家报价

产品名称	酱油粉厂家报价
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	品牌:酱油粉厂家 型号:食品级酱油粉 产地:生产酱油粉厂家
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

酱油粉厂家，酱油粉生产厂家，酱油粉，酱油粉价格，酱油粉报价

【性状】;棕色粉末状,易吸潮。

【制法】是以鲜酱油为基本原料,添加其它辅料,利用原料风味的相乘作用,通过调香、调色、调鲜,喷雾干燥而成的一种固体酱油。

【产品介绍】酱油粉又称粉末酱油,是以鲜酱油为基本原料,添加其它辅料,利用原料风味的相乘作用通过调香、调色、调鲜,喷雾干燥而成的一种固体酱油。它大限度的保留了普通发酵酱油本身的发酵香味,又克服了普通酱油的焦糊味和氧化味,复水性能好,色泽诱人,风味浓郁,调味,便于保存运输。广泛地应用于调味食品加工的各个方面,是食品工业重要的调味添加

酱油粉是以鲜酱油为基本原料,添加其它辅料,利用原料风味的相乘作用,通过调香、调色、调鲜,喷雾干燥而成的一种固体酱油。本文对其生产工艺进行了详细讨论,对生产有一定的指导意义。

酱油粉又称粉末酱油,是以鲜酱油为基本原料,添加其它辅料,利用原料风味的相乘作用通过调香、调色、调鲜,喷雾干燥而成的一种固体酱油。

优质发酵酱油 45%~50%

水 10%

填充料 30%~35%

食盐、白砂糖、味精 7%-9%

酵母抽提物、肌苷酸、鸟苷酸、香精 1%~3%

酱油粉是一种常用的食品添加剂，广泛应用于食品加工、工业生产、农业和饲料行业。其主要用途、用法和用量如下：

1. 食品添加剂：-

用途：作为调味品，增加食品的鲜味和咸味，提升口感，增加食品的风味。-

用法：可直接添加在食品中，如肉制品、豆制品、调味料、方便面、汤料、火锅底料等。-

用量：根据具体产品和口味要求，一般建议每千克食品添加酱油粉的用量为1-3克。

2. 工业应用：-

用途：用于工业生产中的调味品、调料、酱料等，增加产品的风味和鲜味。-

用法：根据具体产品的配方要求，将酱油粉与其他原料进行混合搅拌，然后用于生产。-

用量：根据具体产品和口味要求，一般建议按照产品配方中的比例添加适量的酱油粉。

3. 农业应用：-

用途：用于农作物的施肥和植物的生长调节，提高作物产量和品质。-

用法：将适量的酱油粉与水混合，然后喷洒在农作物上，或者在土壤中进行施肥。-

用量：根据具体作物和土壤条件，一般建议每亩土地使用酱油粉的用量为10-20公斤。

4. 饲料行业：-

用途：用于动物饲料中，提高动物的食欲和饲料的口感，增加饲料的营养价值。-

用法：将适量的酱油粉与其他饲料原料进行混合，然后作为动物的饲料供给。-

用量：根据具体动物种类和饲料配方，一般建议每吨饲料中添加酱油粉的用量为1-5千克。