

超微粉碎 非活性全脂豆粉(熟豆粉)

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 超微粉碎 非活性全脂豆粉(熟豆粉) |
| 公司名称 | 山东新隆亚工贸有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省龙口市黄城北环路10号 |
| 联系电话 | 0535-8951532 15605458807 |

产品详情

活性全脂大豆粉（生豆粉，蛋白质 38%，脂肪 18%）具有较强的功能性，可添加到香肠、汉堡包等肉制品和方便面中，也可用于面包饼干等焙烤食品中，替代部分奶粉和鸡蛋，降低成本。另因其蛋白质的特殊组成及漂白性，若添加到面粉中，不仅可提高其营养价值，还可使其增白。同时，产品适用于做传统豆腐、内酯豆腐、冷饮及豆奶粉原料，具有工艺简单，出品率高，产品安全卫生的优点，并能提高产品质量，延长货架期，调节和强化产品的营养。

选用中国东基因大豆为原料，由瑞士布勒公司先进的超微粉碎设备，经纯物理的冷研磨干法精制而成。

非活性大豆粉（熟豆粉，蛋白质 38%，脂肪 18%），酶活性全部丧失，可直接冲饮，可做豆奶的原料，也可用于冰淇淋等各种冷饮中，以及各种甜点、酸奶、糖果、巧克力中替代部分甚至全部奶粉，也可经膨化制成各种小吃或经调配预混合成各种固体豆乳饮料，粘糊状产品。