

沙蒿子胶生产厂家，沙蒿子胶价格，沙蒿子胶作用

产品名称	沙蒿子胶生产厂家，沙蒿子胶价格，沙蒿子胶作用
公司名称	郑州鸿祥化工有限公司
价格	.00/公斤
规格参数	
公司地址	郑州市长兴路与国基路交叉口
联系电话	86-037153796630 18037511379

产品详情

供应优质沙蒿子胶，沙蒿子胶含量，沙蒿子胶cas，沙蒿子胶详细说明，沙蒿子胶最新报价，沙蒿子胶用途，沙蒿子胶市场价格，沙蒿子胶添加量，沙蒿子胶批发，沙蒿子胶市场行情，沙蒿子胶

【产品名称】沙蒿子胶

【英文名称】artemisia seed gum

【产品概括】

沙蒿子胶，面条成型，保水，馒头品质改良剂，火腿肠，增筋剂、口感滑腻、有咬劲、不断条、不糊汤、爽口、米粉丝、水饺、馄饨皮、酿皮、米粉皮沙蒿子胶，郑州鸿祥

【产品形状】沙蒿子胶性状：白色至淡褐色粉末

【产品用途】沙蒿子胶

沙蒿子胶1，沙蒿籽胶面条添加剂，对挂面品质改良效果十分明显，操作条件耐 受性大，可消除挂竿断条、酥条现象，挂竿断条减少到3%以下，提高了成 品率，减少回机率，降低成本。

2，使面条和挂面的复水性能得以改善，水煮30分钟不糊汤，面条光亮有弹性， 方便面晶莹透亮，筋香适口，并可减少方便面的吸油率，防止回生老化。

3，可扩大面食的花色品种，沙蒿籽胶qs86面条添加剂，广泛用于制作挂面、 切面、方便面及杂粮面制品。如：荞麦挂面、豆面面条、玉米面面条、米粉 丝、水饺、馄饨皮、酿皮、米粉皮、冷面等各种水煮类面食品，也可事先混 入面粉中存放待用，效果更佳。

4，沙蒿籽胶添加剂用量为0.5-2%，用时要把干粉与面粉混合搅拌均匀，按常规 制作工艺，加水

量增加2%，搅拌时间应大于10分钟，合面完毕再放置10分钟令其熟化，可使添加剂充分发挥效力。

5，本产品受潮易结块,宜在阴凉干燥处存放。注意防虫防霉,防污染,保质期为1年,到期后如无霉变或结块，仍可使用。

【用量及功效】

沙蒿子胶适用范围 添加量（%） 功效

面粉制作面条挂面 0.1-0.3 口感滑腻、有咬劲、不断条、不糊汤、爽口

杂粮制作面条挂面 0.5-1.0 同上，提高出品率

焙烤食品 0.2-0.5 持水、防止焙烤变形、不塌架、延缓老化

果酱 0.5-1.0 增稠、滑腻、增加出品率

肉糜、鱼糜类食品 0.3-1.0 增稠、滑腻、增加出品率

香肠、火腿肠 0.5-1.0 不缩水、产品外观饱满、增加出品率

冰淇淋 0.1-0.25 使制品稳定

腐竹 0.1-0.3 有咬劲、煮不烂

【产品规格】沙蒿子胶内衬牛皮纸袋或纸板桶，25kg/袋，25kg/桶

【产品保质期】沙蒿子胶保质期2年

【产品贮藏】

沙蒿子胶贮藏：密封贮存在低温、干燥、阴凉通风处，以防吸潮结块。严禁与易燃易爆、有毒有害的物质混贮混运。未开封贮期十二个月。