# 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，可扩大面食品的花色品种，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。