

范县黄河实业 面条增筋剂厂家 烟台面条增筋剂

产品名称	范县黄河实业 面条增筋剂厂家 烟台面条增筋剂
公司名称	范县黄河实业有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省濮阳市范县麻口工业园
联系电话	18239389991

产品详情

鲜面条、烩面、饸烙面、拉面、手擀面、担担面、重庆小面等，这些面食都有共同的要求，就是要求口感筋道爽滑、耐煮耐泡、不断条。面条增筋剂不仅可以提高面筋的强度，而且对提高面筋的延伸性也有很好效果，面条增筋剂生产厂家，面条增筋剂改善提高面粉品质的作用十分适合各种面条类制品，了解使用面条增筋剂可以加工高质量的面条制品，获得好的经济效益！

影响面粉的口感筋度的3个因素：

1、小麦质量的影响，面条增筋剂多少钱，小麦的质量对口感的影响是起决定性效果的。北方的硬质麦，因为面筋含量高，面筋质量好，口感就很好。

2、加工工艺的影响，在面粉的加工过程中，许多因素可以影响面筋与口感。首要，为了寻求利润，提高出粉率，许多厂家压紧磨辊轧距，强制出粉。形成磨辊温度过高，烫坏面筋，这样的面粉，柔韧性很差，面制品发脆，面条增筋剂厂家，容易；强制出粉的别的一个影响便是，烟台面条增筋剂，很多的，肉眼看不到的麸皮细屑在面制品的加工过程中，会刺穿面团中的微气室，形成面团塌瘪，俗称死面，也是十分影响口感。

3、出粉率的影响，在面粉中超标添加增白剂，尽管白度上去了，可是口感是不一样的。

由于中国的小麦品种加工出来的面粉筋力普遍较差，而各种面条和饺子类的面制品都要求面粉的筋力强一些，因此不少筋力差的面粉不能很好的满足实际的需要，面粉增筋剂对提高面粉的筋力有很好的效果。由于中国的小麦品种加工出来的面粉筋力普遍较差，而各种面条和饺子类的面制品都要求面粉的筋力强一些，因此不少筋力差的面粉不能很好的满足实际的需要，面粉增筋剂对提高面粉的筋力有很好的效果。

范县黄河实业(图)-面条增筋剂厂家-

烟台面条增筋剂由范县黄河实业有限公司提供。范县黄河实业有限公司是河南濮阳,面粉的见证者,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在黄河实业领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创黄河实业更加美好的未来。