

# 生产粉条增筋剂的厂家 复合型增稠乳化剂 用粉条代替明矾添加剂

产品名称	生产粉条增筋剂的厂家 复合型增稠乳化剂 用粉条代替明矾添加剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	40.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

使粉条口感筋道,柔软爽滑,色泽洁白,晶莹透明,同时具有不断条,不发粘,不混汤,弹性好,耐煮耐泡,冷藏冷冻后不干缩,复水后鲜亮如初

作用原理介绍:通过本剂的添加,可对淀粉络合作用,直接与淀粉中直链粉连接而成螺旋状复合物,从而降低淀粉分子的结晶程度,并进入淀粉颗粒内部而阻止支链淀粉的凝聚,从而防止淀粉制品的老化、回生、沉凝。通过本剂的添加,可以与面粉蛋白质络合作用,强化面筋网络结构,增加韧性和抗拉力,以保持米粉制品的柔软性,抑制水分蒸发,增大体积,改善口感和柔软性,增强弹性,解决沙河粉米粉易断无韧性等问题,显著增加河粉米粉的筋度和韧性,使河粉米粉在烹调时不断、不碎、耐炒,耐煮,耐泡,不混汤,改善制品的口感,更细腻、筋道有咬劲,防止粘连,同时起保鲜作用。

本品能有效增强淀粉及面团的蛋白质黏结力,使淀粉粒子与蛋白质相互结合,分散渗透进蛋白质的网状结构,提高延展性,使产品表面光滑细腻,更耐煮、耐泡、不混汤、不断条。由于其水合作用,使水份保持均匀,防止产品失水干燥。

\*使用限量:按生产需要适量添加。粉条、粉丝、粉皮、拉皮、凉粉、砵仔糕、粉圆等淀粉制品参考用量:3-8g/kg(以干淀粉计算)。

使用方法:1.将本品与干淀粉拌匀使用。2.将本品用温热水溶解后加入淀粉糊中。

温馨提示:1.本品不含明矾、不含防腐剂,不具有防腐保鲜作用。2.本品与明矾属于不同物质

会产生不同效果,用户只有彻底抛开明矾思维,才能做成做好无矾淀粉制品。

1.淀粉制品增筋耐煮剂:本品是由复合酶制剂DFF、乳化剂、增筋酶,淀粉等多种食品级优质原料精制而成。外观为干燥、精细、流畅性粉末。(专利配方,严禁复制),适用于粉条,凉皮,凉粉,粉丝,大拉皮等。功能作用:

1、增加粉丝粉条的筋力,爽滑筋道,耐煮(其中火锅专用型粉丝粉条耐煮剂耐煮时间可达40分钟不浑汤断条)。

2.增加粉丝粉条的白度,色泽晶莹透亮。

3、挤出的粉丝,粉条粗细均匀、外觀光亮平滑。

4、方便粉丝复水时间快,粉丝制品表面柔滑细腻。

2.本品主要用于地瓜淀粉、土豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、葛根淀粉等各种淀粉以及混合淀粉制作的粉条、粉丝、粉皮、粉卷、凉粉、土豆粉条、机制凉皮(仅指:直接采用淀粉制作的凉皮)等各种粉条粉丝类淀粉制品(食品分类号:06.05.02.01)。

根据粉条粉丝生产工艺,本品主要品种有:手工粉条专用、手工粉皮专用、真空粉条专用、自熟粉条专用、自熟粉丝专用、汽蒸粉条(汽蒸粉皮、水晶宽粉)专用、鲜食土豆粉条专用、干制土豆粉条专用、蔬菜粉条专用、机制凉皮专用(仅指:直接采用淀粉制作的凉皮)、凉粉冻专用、凉粉卷专用等无矾粉条粉丝增筋耐煮剂。

3.用途:采用本品制作的粉条、粉丝、粉皮、拉皮、凉粉、砵仔糕、粉圆等淀粉制品口感筋道爽滑舒适、相对耐煮性好、柔韧弹性好,降低断条率、提高出品率,无矾更健康!

使用限量:按生产需要适量添加。粉条、粉丝、粉皮、拉皮、凉粉、砵仔糕、粉圆等淀粉制品参考用量:3-8g/kg(以干淀粉计算)。

使用方法:1.将本品与干淀粉拌匀使用。2.将本品用温热水溶解后加入淀粉糊中。

淀粉制品耐煮剂:本品适用于以玉米淀粉,土豆淀粉,木薯淀粉,红薯淀粉等为原料的粉丝粉条,由复合酶制剂DFF、乳化剂、增筋酶,淀粉等多种食品级优质原料精制而成。外观为干燥、精细、流畅性粉末。

产品应用范围

1、食品:用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品、香精等。

2、工业制造:石油业、制造业、农业产品、蓄电池、精密铸件等。

3、其它制品:可代替甘油作加香、防冻保湿剂。

- 4、化妆品:洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水、面膜等。
- 5、饲料:宠物罐头、动物饲料、水产饲料、维生素饲料等。
- 6:焙烤制品、肉制品、果仁制品、调味料,风味和香味增强料。
- 7:保健品、药用辅料、中间体、提取物。

包装和贮存条件:

- 1、本品整包装一般为25KG/袋或25KG纸板桶。
- 2、本品应密封避光,储存于阴凉,干燥,通风处。