

# 植脂末 奶精 食品级 专门用于奶茶烘焙

产品名称	植脂末 奶精 食品级 专门用于奶茶烘焙
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:营养强化剂 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262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

植脂末的优点及应用:1. 有益健康:植脂末的油脂为植物脂肪,本质上区别于动物脂肪。现代医学已经证明,多吃植物性脂肪比动物性脂肪更有益于人体健康。因此越来越多的食品加工业主选择了既有利于生产,又有益于健康的植脂末作为食品的原辅料。2. 降低成本:植脂末由于混溶性好,“奶感”强,在奶粉、速溶咖啡、麦片、冰淇淋、含乳饮料、奶茶、\*米粉等产品中使用,可以降低奶粉的用量,增加口感,节省成本,提高质量。在蛋黄派、糕点、饼干上使用,可以代替部分黄油、人造奶油,增强起酥性,使组织细腻、保持湿润、提高弹性不易走油。3. 性能优越:植脂末具有良好的水溶性和乳化分散性,可采用任意比例与食品物料混合,在果汁奶类制品、咖啡制品、红茶制品、速溶麦片、速溶玉米片、豆奶、固体饮料中使用,它可以改善食品内部组织结构,增香、增脂、增味、使口感更润滑、更细腻、厚实、更富有“奶味”。中、高脂的植脂末,作为高性能的食品油脂可以代替部分黄油、奶油、起酥油,以改善内部组织,增强产品品质,延长保质期。此外,还可以根据客户需要进行加香、加味、加色的处理,以形成特殊风味的产品。4. 便于储运:植脂末将常规下多为液体或半固体的植物油脂变成了性能稳定的固体粉末,更易于包装、储存、携带、运输,并能防止耗变、延长保质期。5. 安全卫生:据世界quanwei机构论证,植脂末是一种不限量的食品添加剂,并将其归类为食品原料,故其用量和使用范围可以随意而定,其安全性是无庸置疑的。

植脂末具有良好的水溶性,多乳多散性,在水中形成均匀的奶液状。植脂末能改善食品的内部组织,增香增脂,是口感细腻,润滑厚实,并富有奶味,故又是咖啡制品的好伴侣,可用于速溶麦片、蛋糕、饼干等,使蛋糕组织细腻,提高弹性。饼干可提高起酥性,不易走油等。

- 1.脂肪含量可随意调整,范围在5%-75%,油脂品种也可根据需要随意选择。
- 2.功能性质(水溶性、乳化性、发泡性)优良,可发满足不同食品领域的加工需要。
- 3.风味多样,产品可进行调香、调色、调味处理或强化维生素微量元素。
- 4.微胶囊化产品更易储存,不易氧化,稳定性好,风味不易散失。

5.可替代昂贵的牛奶脂肪、可可脂肪或部分乳蛋白,降低成本。