膨松剂，油炸食品膨松剂，耐高温膨松剂

产品名称	膨松剂，油炸食品膨松剂，耐高温膨松剂
公司名称	河南省美钰化工有限公司
价格	56.00/千克
规格参数	品牌:国产 型号:食品级 产品规格:1*25
公司地址	河南省郑州市航海西路化工城
联系电话	0371-67868581 18638939250

产品详情

膨松剂

白色粉末状物质，无臭，在干燥空气当中相当稳定。易分散于水中，水溶液显碱性。发酵粉的用量一般为面粉重量的1～5%，馒头、包子等食物中以面粉计为0.7～2%。应与面粉混合均匀后一齐倒入拌好的料中，若溶化再使用膨松效果会降低。【主要成分】

本品主要由专用酶制剂、乳化剂、变性淀粉、复合磷酸盐等多种食品级原料科学复配而成，是一种白色流散性粉状物质。所有成份均为纯天然原料，是典型的绿色食品添加剂，对人体无任何副作用，具有一定的营养价值。

【作用与功能】

1.弥补了明矾的缺陷，无添加明矾出现的后味、苦味，更营养、更安全。

2.使调制出的面片光滑，油条生胚入锅急涨性好，便于成型，大且不破。

3.缩短了面团的醒发时间，降低油条的吸油率，节约生产成本，改善油条的挺立度。

4.增加面团的持气性，增加油条的膨松度，口感更加酥脆，外焦里嫩，色泽黄亮鲜艳。

【适用范围】

适用于各类油条、油炸果子等油炸类食品。沙琪玛专用膨松剂

【添加量】

建议添加量为3-8/千（以面粉用量为基数），面粉筋力较强时，添加量较少，面粉筋力较弱时，添

加量较多。

有效期：

置于阴凉通风干燥处密封储藏，有效期为24个月。逾期经检验合格可继续使用。

无铝油条技术指标（仅供参考）：

项目

标准

蓬松度（比容）

膨松度良好，比容大于5.0

脆度

酥脆可口

口感和风味

有油条特有的口感和风味

水分

27-32%

吸油率

10-12%

含量99%