

乳品饮料专用食品添加剂 gd

产品名称	乳品饮料专用食品添加剂 gd
公司名称	陈国周（个体经营）
价格	.00/个
规格参数	品牌:gd 香型:多种香型 类型:多种类型
公司地址	中国 重庆市 江北区盘溪市场二楼四通道210号
联系电话	86 023 89130757 13637956877

产品详情

品牌	gd	香型	多种香型
类型	多种类型	外观	可按照客户要求
CAS	-		

豆制品增筋剂：本品能与豆制品中的蛋白质反应进行桥联，形成络合，生成良好的豆筋网状结构：一，使豆制品产生良好的弹性、延伸性、产出腐竹，豆皮久泡不碎久煮不烂。二，易成型，缩短了腐竹、豆油皮的挑皮时间（15-35%），节省能源，提高单位时间劳动生产率。三，使腐竹、豆油皮表面光亮，好看好卖。四，延长保鲜期，无硬块，易复水，不复色。五，产品无沉淀，不含任何违禁物品，全部由食品级原料精制而成，六，用于豆腐可增加产量，做出的豆腐硬度弹性增加，口感筋道，可炒，可涮，消费者喜爱，是豆腐经营者创品牌的理想选择。七，用于豆干，改变传统豆干化学增筋或没加增筋剂口感差，色暗，重金属超标情状，让豆干色香味俱全，安全卫生，好看好卖。八，用于千张，即使在“辅料”多的情况下，炒也不易碎，断，且口感筋道不面，大大提高市场竞争力。

（温馨提醒：初入门者不要把豆制品的产量提得太高，豆制品关键是口感，如产量低口感好价格高点客户也能接受，而在经验和食品级添加剂应用都没有的情况下一味追求利润必然让你出师不利，建议仍在用非食品添加剂的企业生产安全健康绿色的豆制品，这必然让你赢得未来市场的主动，因为豆制品行业用化工非食品添加剂的时间太长啦，它们的毒副作用经过这些年的积淀爆发率很大，谁会是下个“三鹿”，豆制品行业会不会是奶制品行业第二呢，做一个有良知的经营者必然会受益终生！

新客户在购买赛尔福牌产品前一定要向销售人员说明豆制品生产基本情况，如腐竹厂要说明工艺及豆浆里面是否加“辅料”，豆腐厂要说明做的是卤水，内酯，氯化镁或酸浆豆腐，因为这些对生物豆制品添加剂的要求各不同，否者很难达到理想效果，这就是为什么一些小的添加剂厂或化工店由于缺乏研发人才，打着生物级添加剂的旗号，实际仍是工业级化工产品，导致豆制品行业质量问题严重；一生产食品级的就不能用甚至起反作用的根本原因，给豆制品加工企业造成很大经济损失，在试用的过程中浪费大量时间和精力，错过最佳的产品发布商机。公司免费提供化工产品的检测方法，不明白的客户可致电赛尔福技术部咨询。----豆制品研发部研发员王辉。)

豆制品增香剂：本品主要用于腐竹，豆腐，豆浆，豆油中，彻底清除豆腥，使豆制品的口味更新鲜，更纯正，也更持久，豆香浓郁;特点：有效成分含量高，无杂质，无层淀，无任何违禁成分，安全，放心，与赛尔复牌豆浆稳定剂配合使用可做出市场上高端豆浆，经济效益和社会效益都相当可观；添加量：1-3/千，具体使用看产品说明书。

豆制品稳定剂：本品主要用于豆浆，豆奶，豆瓣酱中，能使上述产品在存放的过程中不分层，不沉淀，不漂浮，各种成分均匀分布，质量稳定，添加量：1-3/千，具体使用看产品说明书。

豆制品防腐保鲜剂：本品能抑制豆制品中微生物生长及蛋白质变性，延长豆制品的保鲜期，目前豆制品主要质量问题菌落总数超标、违规使用苯甲酸，超量使用山梨酸钾，违禁使用保险粉等（具体看首页祥解）

豆制品色泽增效剂：该产品能有效防止腐竹在后期挑皮和之后的烘干过程中颜色的褐变，也就是护色持色效果非常明显，特别适用于蒸汽高温工艺；规格：25kg/袋，添加量：0.1-0.3%.

(温馨提醒：豆制品目前缺少全国性的知名品牌，就成为名牌豆制品品种可行性上看，腐竹希望最大，但遗憾的是也远没全国性的知名品牌，原因是多方面的，一时很难改变.不过一个很重要的因素请有志做品牌的企业注意：高端消费者购买腐竹制品首选颜色好看安全，其次买回去口感好才会继续消费，再次才是价格，符合前两项的腐竹即使是新厂生产的，也会非常好卖的)

豆制品增白增黄剂：是本公司最新推出的适用于豆制品(腐竹、腐皮、腐乳、豆干、千张等)类的无硫增白剂,以抑制豆制品在高温条件下发生褐变，特别是能保持腐竹天然的金黄色；对豆腐，才是嫩白色，是一种食品添加剂，彻底解决了二氧化硫超标问题，为腐竹豆制品出口发达国家扫清最后障碍。规格：25kg/袋添加量：0.1-0.3%

豆制品消泡剂：赛尔福牌液态豆制品消泡剂是本公司最新研制生产的一种专门用于豆制品行业的产品，是以液态硅类物为主要消泡成分，加入特殊的分散剂及各种助剂经乳化而成，与现有的各种消泡剂相比，其消泡速度和抑泡能力均处于领先地位。其特点：1、化学稳定性好。2、具有高效的消泡和抑泡作用。3、对人体及微生物无毒副作用。4、无分层、无沉淀，解决了使用固体消泡液沉淀现象。可广泛用于豆制品、制糖、乳品、食用蛋白、食品加工、饮料、啤酒、发酵等食品行业中，使用温度可达100℃，是新一代食品专用消泡剂。

使用范围：可广泛应用于腐竹、腐皮、腐乳、五香豆干、千张，豆油皮，豆腐丝，豆腐，硬豆腐等。

使用方法：将本品溶于水，在煮浆过程中加入，不同豆制品须看产品使用说明书。

执行标准：q/zss003-2005.

添加量：干大豆的0.1-0.3%，为生物制剂，超量添加对人体无害。

规格：10kg;25kg/袋

贮存条件：贮存在阴凉、干燥、通风良好处，避免高温。

保质期：十二个月（未开封原包装），逾期重检合格者仍可使用。

豆制品消硫剂：本品能清除腐竹，豆干，千张，豆牙等豆制品中二氧化硫（so₂），有效地控制其残留量，大大提高产品的安全性，使之达到国家卫生标准，添加量：0.1%，具体使用看说明书。

（原因分析：豆制品加工厂往往添加亚硫酸盐、硫酸钠，低压硫酸钠等硫化物作为增白剂，由于他们大都是些家庭作坊生产，没有检测设备，质量控制不是太严，无形中二氧化硫超过国家标准；再加上一些豆制品增白增色添加剂厂家或化工店由于科研力量不足，没有通过严密而科学的试验，大都以效果为标准来定添加量，上述两方面原因，导致豆制品企业在质检部门的检查中屡屡曝光，正常的生产销售受到影响，苦不堪言。）