

面制品改良剂 蔗糖脂肪酸酯

产品名称	面制品改良剂 蔗糖脂肪酸酯
公司名称	柳州爱格富食品科技股份有限公司
价格	9000.00/公斤
规格参数	型号:蔗糖脂肪酸酯 主要营养成分:蔗糖 品牌:三柳牌
公司地址	柳州市柳东新区官塘工业园
联系电话	86 0772 3126680 13768874880

产品详情

型号	蔗糖脂肪酸酯	主要营养成分	蔗糖
品牌	三柳牌	外观	白色至黄褐色粉状
含量	99 (%)	有效物质含量	100 (%)
产品规格	1KG*20袋	保质期	24个月
主要用途	乳化剂		

米面制品改良剂

外观为干燥、精细、流畅性白色粉末，应用范围：米粉、米线、排粉、沙河粉、粉皮、湿米粉、湿挂面、生湿面等米面制品。使用量：0.2%~0.5%(以干粉计)。用途：1、本品能使淀粉粒子与蛋白质相互结合，分散渗透至蛋白质网状结构中，保水性能优越，复水时间短，可使米面粉耐煮、耐泡，不混汤，不断条，米粉表面光滑细腻，不易折断，不易发脆。2、增加面线的耐煮度，改善口感。3、增强面线可塑和延伸性，改善面线搅拌性能。4、挤出的面线粉丝粗细均匀、有透明感、外觀光亮平滑、无夹白、无气泡。5、提高光泽透明感；降低吐浆率，不含任何违禁成份。6、保水性效果好，能使切粉、沙河粉的产量提高3~5%。