

复合膨松剂 高效复合膨松剂 厂家活动价 批发质量保证

产品名称	复合膨松剂 高效复合膨松剂 厂家活动价 批发质量保证
公司名称	郑州佰仁商贸有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:郑州 型号:食品 名称:膨松剂
公司地址	郑州市中原区农业路199号开元银榕花园7号楼1单元1层西南户
联系电话	15981888264

产品详情

膨松剂产品性状

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。膨松剂使用范围 面制食品，膨化食品等食品的品质改良，使制品疏松爽口、酥脆，有光泽，更具有商品价值。膨松剂使用方法 直接加入原料中后混合拌均匀即可。膨松剂参考用量 0.2% ~ 0.5%膨松剂贮存条件 避光、密封保存于通风干燥处。复合膨松剂复合膨松剂一般由三种成分组成：碳酸盐类、酸性盐类、淀粉和脂肪酸等。复合膨松剂可根据碱式盐的组成和反应速度分类。膨松剂-用途介绍 焙烤食品的生产，如碳酸氢钠加入食品中，经烘烤加热产生二氧化碳，在食品内部形成均匀、致密的孔性组织，体积增大，使面包、蛋糕等食品柔软富有弹性，使饼干酥松，口感好。规定使用的膨松剂有碳酸氢钠(钾)、碳酸氢铵、轻质碳酸钙、硫酸铝钾等8种。膨松剂主要用于焙烤食品的生产，它不仅可提高食品的感官质量，而且也有利于食品的消化吸收，这在今天大力发展方便食品并强调其营养作用时具有一定的重要性。

本产品的品牌是郑州，型号是食品，名称是膨松剂