

饼干松化剂/糕点/饼干/麻花/松脆/酥脆 食品膨松剂

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 饼干松化剂/糕点/饼干/麻花/松脆/酥脆 食品膨松剂 |
| 公司名称 | 郑州万搏化工产品有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | 品牌:郑州 型号:食品级 名称:饼干松化剂 |
| 公司地址 | 郑州市金水区东三街东、黄河路南1幢14层1408号 |
| 联系电话 | 暂无 |

产品详情

配料：食用淀粉，木瓜蛋白酶，焦亚硫酸钠。适用范围：普遍适合于各种高，中，低档韧性饼干或酥性饼干的制作；可做面团软化剂；制作面包时可增强酵母的发酵力，缩短发酵周期；用于速食米面制品，挂面可使其易成形易熟。使用效果：使用本品制作饼干可提高质量，产量，降低成本。饼干上色快，外黄内白，色泽悦目有油润光鲜感，疏松酥脆容比力大，断面网状结构明显，层次好；口感舒适；裂饼，碎饼率降低，饼形端正饱满不缩身，花纹清晰，饼面光滑，起泡数目减少程度减轻；不易吸潮，不易酸败，延长保质期及货架期；使用本品在减少5-20%油脂，糖及部分化学物添加剂后饼干质量仍优于原来的，若不减油糖效果更佳；使用本品后用低等级高筋粉，标粉可做出中高档饼干，缩短调粉时间，缩短咸饼发酵周期，减少次饼率。

本产品的品牌是郑州，型号是食品级，名称是饼干松化剂