

爽滑宝 面制品专用增筋剂

产品名称	爽滑宝 面制品专用增筋剂
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	25.00/kg
规格参数	品牌:起点 型号:ty 起点:爽滑宝
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

产品详情

产品说明：

主要成份与外观：

面制品改良剂(爽滑宝)

为白色或淡黄色粉末，外观干燥、精细、流散性好。主要由多种天然食用胶体、酶制剂与乳化剂组成，天然无毒害，且有良好的营养价值。

作用与用途：

面制品改良剂(爽滑宝)

经过最新科学研究，通过使用证明，能有效增强面制品的蛋白质内部分子间网络结构，显著提高产品的韧性、弹性和筋力，延长面制品的稳定性。主要用于面条、挂面、饺子皮、馄饨皮、凉皮、粉丝、米线等面制品的生产。

面制品改良剂(爽滑宝)使用效果：1

、增强面粉的耐机械搅拌能力和耐剪切力，使面粉吸水更快，更均匀，成品成型效果好，表面光洁。2、增加面团的延伸性，易拉不易断。

3、提高面团的稳定时间，起到强筋的作用。4、饺子、面条、粉丝成品外表有光泽。略成透明状。5、煮时不易混汤，耐煮性显著增强，煮后无硬心

现象。6

、耐煮、不混汤、不断条、口感筋道清爽且有咬劲

。7

、增加面团的可操作性，增加面团

的静置时间，提高成品的光亮度。8 、本品亦适用于饭店、家庭制作速冻制品。

面制品改良剂(爽滑宝)使用方法：

1取本品直接加入和面机中混匀即可（按面粉计）。

2与变性淀粉协同使用效果更佳，加变性淀粉后和面用水量可适当提高1-2%。

添加量：0.1-0.3%。