

# 胶之素 汤圆专用 饺子皮专用

产品名称	胶之素 汤圆专用 饺子皮专用
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	8.00/kg、
规格参数	品牌:大慧 型号:DHC 大慧:胶之素
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:

胶之素(dhc-f710复合变性淀粉)

应用说明: dhc-f710

胶之素是一种新型复合变性淀粉，用于汤圆、水饺、粽子和其它速冻食品的生产中，可替代 cmc、瓜尔豆胶等食品添加剂。

性能特点：1、本品在使用时，其分子网络能够与面粉的分子网络组成相互交叉、相互贯穿的新网络，增加面团的弹性和粘度。2、本品具有良好的冻融稳定性，增强其口感，复水快，外观好、表面光滑。3、本品由于粘弹性能好、用量少、价位低，可节约生产成本，提高成品率。使用方法：1、按米粉、面粉总重量 2-3%

的比例，与其它辅料一起直接投入搅拌罐中，充分混合均匀后打浆和面即可，其它按厂家原生产工艺。2、本品因米粉、面粉等级不同，使用效果有所差异，可适当调整加入比例，以达到最佳效果。

胶之素(dhc-f720 复合变性淀粉)

dhc-f720 胶之素主要应用于方便面、鲜湿面、米粉及挂面等面制品的生产中，它能在面制品表面形成较好的表面膜，降低油耗，增加韧性，复水快，提高出品率。依面粉质量不同，一般使用量 3-5% 左右。

胶之素(dhc—f730 复合变性淀粉)

dhc—f730 胶之素是公司最近推出的新型复合变性淀粉，纯天然制品，主要用于速冻水饺皮、刀切馒头、花卷上。可提高速冻水饺的光泽度、透明度，增加白度，提高成品率，减少水饺开裂、破损。根据面粉质量不同，一般添加量在 6%—8%

左右。干加或水溶后添加均可，但干加一定要搅拌均匀。在合面加水时可提高 3 个百分点左右。用在刀切馒头、花卷上，一般添加量在 2%—3% 左右。

## 胶之素(dhc-f740 复合变性淀粉)

应用说明:dhc—f740 胶之素 是我公司最近推出的新型变性淀粉，纯天然制品，主要用于速冻水饺馅、鱼丸、肉丸、火腿肠等肉制品生产中。特别是在速冻水饺馅上效果显著，可明显改善口感、使饺子馅汁液浓厚、滑润，具有较好的持水性，同等肉馅下，可增加 25%—30% 的出品率，大幅度节约生产成本。(1)、用在水饺馅中，一般添加量在 6% 左右，不加蔬菜时，肉：水是 1：1.1 ~ 1.2，加蔬菜时，肉：水是 1：0.95 ~ 1.0。添加顺序：将肉菜搅拌均匀后加水，最后加dhc—f740。根据肉馅浓度适当加水搅拌均匀，切记一定最后加 dhc—f740 再搅拌。(2)、用在鱼丸、肉丸中，一般添加量在 4%—5% 左右。(3)、用在火腿生产，一般添加量在 2%—3% 左右。

### 胶之素dhc-f760

系列产品是以木薯淀粉和马铃薯淀粉为原料，采用酯化、交联工艺生产的复合变性淀粉，在食品行业中该产品主要应用于高、低温肉制品、番茄沙司、辣椒酱、蚝油及月饼馅料中。

1、

性能与特点：本产品外观颜色洁白，糊化温度低、粘度高、糊液细腻透明，冻融稳定性好、凝沉性弱，耐高温、酸、碱、盐的性能强，并具有较强的抗剪切力。

2、

作用与原理：本产品与水分子结合力强，与其它成分相溶性好，并且可以与其它成分结合为网络状结，即使在高酸、高盐、高搅拌的情况下也能保持原有的网络状态，从而达到固定其它成分和水分的作用。

本产品冻融稳定好，耐高温，因此在高、低温肉制品中可改善口感，产品不析水。

本产品具有良好的耐盐、耐酸和耐高温蒸煮的特性，加入番茄沙司、蚝油等产品中，使产品性能稳定，口感细腻，外观均匀，有光泽，无水分析出，可以有效的延长货架期，且具有很好的流动性。

3、使用方法：本产品完全符合gb/t2760-2007

规定，添加量不受限制，可根据产品生产工艺要求进行添加。可以按原产品的加工工艺经过糊化或不经糊化的方法进行添加，添加量一般为5-10%左右。

### 胶之素dhc-f770

系列产品是以木薯淀粉和马铃薯淀粉为原料，采用先进生产工艺进行生产的变性淀粉，在食品行业中主要应用于调味品，如鸡精、鸡粉、水果粉、固体饮料及冲剂中。

1、

性能与特点：本产品具有较好的分散性，溶解性；糊化温度低，糊液透明，流动性能好，即使在30%水溶液的溶液中也具有良好的流动性，凝沉性弱，抗老化性能强，粘结力强的特点。

2、

作用与原理：本产品活性基团多，可以与水分和其它成分快速结合，应用于调味品中主要起到粘合作用，产品在造粒过程中不结团，不结块，颗粒均匀，不易破碎，易溶解。

应用于固体饮料或水果粉中，具有冷水可溶、溶解速度快的特点，并可以增加产品固溶物含量，吸附异味，降低成本，产品不易吸潮。特别是喷雾干燥的生产过程中，使用本产品不会粘连设备内壁，积存残留物，清洁卫生并能提高产品收率。

3、使用方法：本产品完全符合gb/t2760-2007

规定，添加量不受限制，可根据产品生产工艺要求进行添加。可以按原产品的加工工艺经过糊化或不经糊化的方法进行添加，在鸡精产品中添加量一般为8-10%，在固体饮料中添加量为5-10%左右。

## 胶之素(dhc-f610系列水产饲料粘合剂)

性能特点：本产品系纯天然制品，具有良好的弹性和粘结力，营养丰富，克服了化学合成粘合剂的弊端，更适合鱼虾生长的需要，使用方法简单，饲料成品不需存放，可立即投饲。耐水时间3-15小时，添加量0.5-0.6%。

胶之素(dhc-b810建材级变性淀粉)

性能特点：dhc-b810系列变性淀粉具有冷水溶胀性能，适用于建材行业，可代替cmc作干粉涂料、石膏板、陶瓷用品、墙纸等粘合剂。具有使用方便、粘结力强之特点。

胶之素(dhc-b820) (熟胶粉) dhc-b820胶之素是我公司新近研制开发的最新型建筑材料合剂，该产品无毒、无味、无挥发，是一种新型的绿色环保建材粘合剂，有利于居室环境的优化，且施用方便。不含任何甲醛成份。广泛应用于内墙涂料，壁纸粘贴等。