

品质改良剂 改善鱼制品 肉制品 米面制品的柔韧性保水性

产品名称	品质改良剂 改善鱼制品 肉制品 米面制品的柔韧性保水性
公司名称	龙海市天地食品科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:天地 型号:TD6002 主要用途:保水，增加韧性
公司地址	漳州市龙海市石码镇佳鑫花园1栋104号
联系电话	86-05966560769 15260001232

产品详情

福建省龙海市天地食品科技有限公司是一家工、科、贸结合的食品添加剂企业，公司秉持用户至上，信誉至上的原则，不断开拓食品添加剂应用技术，努力为客户提供安全，高效，经济适用的复合食品添加剂。公司的主要产品涵盖食品咸味香精、天然香辛料、复合膨松剂、复合防腐剂。

公司生产香精有牛肉、猪肉、鸡肉等各式咸味香精；膨化食品使用的各式外洒香料：有番茄粉，海苔粉，黑胡椒粉，烧烤粉等。

天然香辛料有：十三香、五香粉、特制卤粉、沙茶粉、咖喱粉等。

公司专门为海产品加工开发的各式配料，能有效解决海产品干制品的膨松、去腥增香，去油脂等问题，解决鱼干制品发硬，腥味，出油腐败等加工难题。

公司为面粉制品开发了复合膨松剂，包括面包复合膨松剂，能有效提高面包的体积，改善面包内部的组织结构，如果配合乳化剂（硬脂酰乳酸钙钠）使用，可以起到很好的效果；馒头复合膨松剂，能有效提高馒头体积和白度，改善馒头组织结构，避免使用化学增白剂对人体带来的危害，柔软剂能有效改善面粉制品放置时间长，导致发硬的问题，有效延长面包，馒头，糕点的货架期，提高商品的价位。

本产品的品牌是天地，型号是TD6002，主要用途是保水，增加韧性