安琪A-800面包改良剂50克/袋*100袋 面粉改良剂 增筋剂

产品名称	安琪A-800面包改良剂50克/袋*100袋 面粉改良剂 增筋剂
公司名称	宜昌贝克食品商贸有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:安琪 型号:A-800 类型:多功能面包改良剂
公司地址	湖北 枝江市 桑树河村
联系电话	15572735578

产品详情

a800面包改良剂是安琪公司全力推出的新型面包改良剂，专为中、高档面包配制，其独有的生物酶系配方能有效增大体积，缩短发酵时间，延长面包的货架期，性价比高。 本产品已连续三年获得全国焙烤技术比赛面包改良剂类的“ 唯一指定产品 ”荣誉称号，在烘焙业界享有盛誉。

【产品名称】安琪酵母a800面包改良剂50克

【配 料】玉米淀粉、葡萄糖、vc、硫酸钙、葡萄糖氧化酶、半纤维素酶、木聚糖酶。

【产品作用】

1、面包改良剂能有效改善面团在生产过程的稳定性，如改善面团的耐搅拌性能和提高面团在发酵过程中的稳定性能等;

2、面包改良剂会提高面团的入炉膨胀性，主要表现在面包的体积上，以及改善面包的内部组织均匀性;

3、面包改良剂会保持面包长时间的柔软性能，即延缓淀粉老化回生作用等等。

【产品特点】

增强面团的加工性能，帮助面筋快速形成。提供酵母生长繁殖所需营养，提高酵母对过度发酵的承受力和稳定性。保证面团再烘焙过程中持续膨胀有产防止面包出炉收缩。

【适用范围】适用于酵母发酵的各种面团， 新型面包改良剂，价格适中，广泛适用。

【用法用量】按面粉用量的0.3-0.5%添加，使用时先与面粉、酵母和其它辅料混合均匀，然后加水和面，使用限量为面粉用量的1%。

【同类对比】a300是超软的，a800是全效综合型的，t1改良剂性价比比较高。

【贮藏方法】贮存于阴凉干燥处。

【产 地】湖北宜昌

在面包制作过程中，有以下两点需要注意：

1、是面粉的品质问题。我们无法控制面粉的品质，只能通过控制制作过程，即添加改良剂来改善面粉在生产过程的稳定性以及面包的质量。

2、是小麦淀粉的老化问题，即淀粉回生。面包出炉后，淀粉就开始它的老化过程，表现在面包上就是面包变硬，掉渣等。这些都会影响面包制品的品质，因而有效的面包改良剂成了很多人的首选。

a-800是安琪公司全力推出的新型面包改良剂，专为中、高档面包配置，其独有的生物酶系配方能有效增大体积，缩短发酵时间，延长面包的货架期，性价比高。其独有的生物酶系配方能使面包体积更大，更柔软，内部质构更加均匀。

面包改良剂的作用如此之多，该如何选用?

看其成分表，选择含有淀粉酶、葡萄糖氧化酶、乳化剂、维生素c等高质量的产品。因为，淀粉酶能将淀粉水解为糊精和还原糖，延缓淀粉的重结晶过程，从而延缓淀粉老化;另一方面，酶分解的糖类能给酵母提供营养，使酵母产气均匀持久，并能增大面包体积。乳化剂具有提高面团弹性、韧性和亲水亲油的作用，因此能有效增大面包体积，使面包内部结构均匀细腻和延缓淀粉颗粒的重结晶过程即延缓淀粉老化。维生素c和葡萄糖氧化酶是安全有效的面团氧化剂，它们能促使蛋白质间二硫键的形成，强化面筋网络结构。

本产品的品牌是安琪，型号是A-800，类型是多功能面包改良剂