

洛洛豆腐王内酯粉葡萄糖酸内脂凝固剂嫩豆腐脑饭必备

产品名称	洛洛豆腐王内酯粉葡萄糖酸内脂凝固剂嫩豆腐脑饭必备
公司名称	北京五通兴旺调料经营部
价格	面议
规格参数	保质期:730天 产地:上海 品牌:洛洛
公司地址	北京市海淀区阜石路69号甲北京锦绣大地联合农副产品批发市场物流港F3-C-37、38号
联系电话	01088206566/58487328

产品详情

名称：葡萄糖酸内脂又名豆腐王

产品说明:本品在水溶液中水解产生葡萄糖酸，使蛋白质凝固。用于奶酪、豆制品的生产。作为防腐剂，对霉菌及一般细菌具有抑制作用，可用于鱼、肉、禽、虾的保鲜，使制品外觀光泽，不褐变，同时可保持肉质的弹性，用与香肠（肉肠）、鱼糜、肉糜制品、葡萄汁等。对人体无毒无害。用作蓬松剂，与碳酸氢钠配搭，混合制成发酵粉。蓬松效果好，无异味。适合用于糕点、油炸食品等

产品用法与用量:

豆腐:1斤黄豆出5-6斤豆浆,加入内脂7.5-9克豆腐脑:1斤黄豆出10-15斤豆浆,加入内脂10-12克奶酪:牛奶重量的0.25-0.30%面包蛋糕蓬松:内脂和小苏打(2:1)按面粉重量的2.5%.饮料调味产汽:内脂和小苏打(2:1)适量加入畜禽产品助色防腐：0.25-0.30

原理：葡萄糖酯内酯凝固豆腐和原理是当内酯加水溶解成葡萄糖酸，该酸对豆浆中的蛋白质发生酸凝固作用。由于内酯的分解比较缓慢，因此，使凝聚作用反应均匀一致，效率高，故做出的豆腐洁白细腻，析水好，耐煮耐炒，味道鲜美，别有风味。加入其他凝固剂如：石膏、卤水、氯化钙、鲜味调料等，还能做出各种风味豆腐。葡萄糖酯内酯为白色粉状结晶，在干燥情况下可长期贮存，但在潮湿环境中尤其在水溶液中易分解成酸，常温下溶液中内酯30分钟内有部分分解成酸，65度以上时水解速度加快，95度以上时很快完全转变为葡萄糖酸，所以，用内酯作凝固剂时要用冷水溶化，在半小时内用完，切不要长期存放其水溶液。葡萄糖酸内酯其分子式 $C_6H_{10}O_6$ ，经山东省劳卫所进行毒理试验证明它是一种无毒可食性物质。用它还可作酸味剂、膨松剂、防腐保鲜剂、色素稳定剂、结石防止剂，广泛应用于蛋蛋、糖果、水果制品，清凉饮料、肉类、鱼类的加工等方面。

包装：原装1kg 保质期：24个月

豆腐花制作方法

葡萄糖酸-δ-内酯

内酯（豆腐王）为凝固剂，其工艺简单，质地细腻洁白，保质期长。现介绍制作方法如下：

1 泡豆（大豆有产地好坏区分）一般以豆、水重量比1：3为好，水质以纯水、软水为佳，浸泡好的大豆约为原料干豆重量的2.2倍。浸泡时注意换水，以免豆发酸，时间如果过长，会影响出浆率。春夏秋冬泡豆时间注意掌握好。

2 磨浆 一般选用能进行浆渣自动分离的磨浆机（家庭多数用超市买来的）磨浆中加水量的多少就决定了成品豆花的老嫩。一般做豆花时水与干豆的比例是6—10：1。磨好后滤渣应手感细腻无颗粒，一般500g豆滤浆控制在3-4公斤，以保证豆浆的浓度达标（量大的可以做到6kg左右浆，但不建议用此比例，因为对原料等各方面要求苛刻）。

3 煮浆 如使用密封煮罐煮浆，可自动控制煮浆各阶段的温度，煮浆效果好。

4 点浆 将葡萄糖酸-δ-内酯放入准备好的容器中，用少量的40度左右的温水化开。待豆浆温度至90 - 80 左右时，直接冲入装有内酯的容器中，静止15-20分钟即可，注意保温（可以用保温桶或电饭锅等辅助材料保温）。内酯的用量是500g豆浆放1.25g内酯。

豆花如果发酸，原因有一，内酯放多；二，豆、水质发酸；三，豆浆浓度不达标。

注意：豆的用量越大，内酯比例的误差要求越少，相反豆用量越少，内酯比例要求越高。

本产品的保质期是730天，产地是上海，品牌是洛洛，型号是食品级