

月饼饼干面包蒸包馒头蛋糕糕点改良剂

产品名称	月饼饼干面包蒸包馒头蛋糕糕点改良剂
公司名称	安徽沃尔德生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:徽沃德 型号:wedg006
公司地址	安徽省蚌埠市淮上区果园西路488号装配车间三楼
联系电话	0552-3072989 13909622810

产品详情

- 馒头粉改良剂的作用与特点：
- 1、能提高面粉的操作适应性和耐操作性。
 - 2、能有效增大馒头的体积，提高馒头表皮的白度和光洁度。
 - 3、能改善馒头的内部组织结构，使之均匀细白、口感绵软。
 - 4、改善馒头生产过程中易出现的收缩、起泡、皮心分离、褐变等现象，提高馒头的复蒸性。
 - 5、延长馒头的保鲜期和货架期。