

低批发沙蒿子胶，沙蒿子胶的添加量

产品名称	低批发沙蒿子胶，沙蒿子胶的添加量
公司名称	深圳市江源商贸有限公司
价格	90.00/公斤
规格参数	品牌:江源 型号:AEO-3 用途:增筋剂、增稠剂、稳定剂
公司地址	深圳市南山区公园南路蛇口联合工业村G栋A603 南山区电子商务创新服务基地(入驻深圳一二三 商务秘书有限公司)
联系电话	0755-29438062 13316857156

产品详情

深圳市江源商贸有限公司是国家AAAAA级品牌生产企业，沙蒿子胶的含量，沙蒿子胶的CAS号，沙蒿子胶的粘度，深圳沙蒿子胶价格，沙蒿子胶的作用，沙蒿子胶分子量，沙蒿子胶分子式，沙蒿子胶型，保水，馒头品质改良剂，火腿肠，增筋剂、口感滑腻、有咬劲、口、米粉丝、水饺、馄饨皮、酿皮、米粉皮首选沙蒿子胶，量大从致电洽谈！英文：Artemisia seed gum CAS:124-41-4。分子式：C₇H₁₄O₅分子量：140.14 性状：白色至淡褐粉末 用途：增稠剂、增筋剂、稳定剂，沙蒿籽胶面条添加剂，对挂面品质改良效果十分明显，操作条件断条、酥条现象，挂竿断条减少到3%以下，提高了成品率，减少回使面条和挂面的复水性能得以改善，水煮30分钟不糊汤，面条光亮亮，筋香适口，并可减少方便面的吸油率，防止回生老化。3，可，沙蒿籽胶QS86面条添加剂，广泛用于制作挂面、切面、方便面及挂面、豆面面条、玉米面面条、米粉丝、水饺、馄饨皮、酿皮、米类面食品，也可事先混入面粉中存放待用，效果更佳。4，沙蒿籽

，用时要干粉与面粉混合搅拌均匀，按常规制作工艺，加水量增加分钟，合面完毕再放置10分钟令其熟化，可使添加剂充分发挥效力块,宜在阴凉干燥处存放。注意防虫防霉,防污染,保质期为1年,到期后

	适用范围	添加量 (%)	功效
面粉制作面条挂面	0.1-0.3		口感滑腻、有咬劲、不断条、不糊汤、
杂粮制作面条挂面	0.5-1.0		同上，提高出品率
焙烤食品	0.2-0.5		持水、防止焙烤变形、不塌架、延缓老化
果酱	0.5-1.0		增稠、滑腻、增加出品率
肉糜、鱼糜类食品	0.3-1.0		增稠、滑腻、增加出品率
香肠、火腿肠	0.5-1.0		不缩水、产品外观饱满、增加出品率
冰淇淋	0.1-0.25		使制品稳定
腐竹	0.1-0.3		有咬劲、煮不烂