

胶原纤维粉-乳制品 多种

| | |
|------|---------------------------------------|
| 产品名称 | 胶原纤维粉-乳制品 多种 |
| 公司名称 | 大连闻达化工股份有限公司 |
| 价格 | .00/个 |
| 规格参数 | 产品标准号:多种 原料与配料:胶原蛋白 保质期:365 (天) |
| 公司地址 | 辽宁省大连保税区慧能大厦811号 |
| 联系电话 | 86 411 87585000 |

产品详情

产品标准号
保质期

多种
365 (天)

原料与配料

胶原蛋白

胶原纤维粉

胶原纤维粉有助于产品结构的形成并保持乳产品的一致性。它可以作为增稠剂和成型剂使用，同时它也具有一定的起泡功能，赋予最终产品有特性的口感。它也可以在各种不同的乳化物中作为稳定剂使用。

产品优势

- 2 改善发酵型酸奶的组织结构
- 2 提高乳化物的稳定性
- 2 防止产品在搬运和储藏过程中脱水收缩，尤其适用于水果型酸奶中
- 2 提高发酵奶、牛奶甜点、冰淇淋的粘度
- 2 甜点奶油中形成平滑的凝胶组织
- 2 冰淇淋应用中，易于充气和提高膨胀性，阻止长期储藏过程中冰晶的形成
- 2 慕斯应用中可以在凝胶化前保持泡沫的稳定性

应用领域

用于大量的乳制品，例如酸奶、发酵奶、奶冻、甜点奶油、冰淇淋、奶酪和慕斯

