麻球改良剂 麻团改良剂 专业麻球改良剂

产品名称	麻球改良剂 麻团改良剂 专业麻球改良剂
公司名称	河南隆霄生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:河南隆霄
公司地址	郑州市惠济区曹村坡村168号
联系电话	0371-63628003 18638665883

产品详情

麻球改良剂 麻团改良剂 专业麻球改良剂

河南隆霄生物科技有限公司专门为小麦制粉业及肉制品行业提供专用品质改良剂系列，如方便面、挂面、馒头、面条及速冻饺子、汤圆、丸子、烤肠等专用品质改良剂!以人为本，健康为生命，安安稳稳做产品！

联系电话：0371-67987333

网址：http://www.longxiaohn.cn

【麻球改良剂】

名称：大麻球专用改良剂

成份：植物胶体、乳化剂、复配膨松剂

特点：手工麻团40克面团可炸制直径7-9公分，组织结构如海绵网状，白皙，口感酥脆，放凉不塌架。

参考配方：糯米粉1000克、白糖35克、大麻球改良剂1克、水85克左右。

一、产品描述：

以羧甲基纤维素钠，魔芋胶，小苏打等原料复合而成。所有原料均为食品级原料，符合GB2760使用标准以及使用范围。

二、应用范围：芝麻球。

三、产品特点：

1、提高产品炸制的膨胀度，使麻球炸后迅速膨大(40克面团直径可达8.5cm)且起发均匀。

2、提高面团中水分含量以及改善面团的结构，增强面团的柔韧性与粘着性，易于成型，防止冻裂。

3、改善面团的流变性，使面团更容易机械化操作。

4、改善产品的感官性状，使产品炸制后表面光洁，口感更软糯。

5、改善炸后的色泽，金黄诱人。

三、具体使用方法：

1、将白糖和芝麻球改良剂混合均匀，混合料倒入水中，充分搅拌使糖完全溶解，把溶解好的糖料水倒入和面机中和面，时间10～15分钟即可。

2、添加量：糯米粉重量的0.6～0.8%。

香凝素 高纤素 卡拉胶 磷酸盐 鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 麻球改良剂 泡打粉

香凝素 高纤素 卡拉胶 磷酸盐 鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 麻球改良剂 泡打粉

香凝素 高纤素 卡拉胶 磷酸盐 鲜湿面保鲜剂 抱团剂 汤圆改良剂 麻球改良剂 泡打粉