

高纤素 优质高纤素 高纤素厂家 高纤素报价

产品名称	高纤素 优质高纤素 高纤素厂家 高纤素报价
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 型号:食品级
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

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!

世界各国对食品添加剂的定义不尽相同,联合国粮农组织(FAO)和世界卫生组织(WHO)联合食品法规委员会对食品添加剂定义为:食品添加剂是有意识地一般以少量添加于食品,以改善食品的外观、风味和组织结构或贮存性质的非营养物质。按照这一定义,以增强食品营养成分为目的的食品强化剂不应该包括在食品添加剂范。

食品添加剂具有以下三个特征:一是为加入到食品中的物质,因此,它一般不单独作为食品来食用;二

是既包括人工合成的物质,也包括天然物质;三是加入到食品中的目的是为改善食品品质和色、香、味

以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要!

高纤素

一、产品描述:

以半纤维素、魔芋粉、海藻酸钠、蛋清粉、玉米淀粉等等原料复合而成。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:台湾烤肠,亲亲肠,方腿,火腿肠,腊肠,纯肉肠,鱼丸,牛丸,贡丸等。

三、产品特点:

1、超强凝胶性,能够增强产品的弹性与硬度。

- 2、本品粘度高,粘连性好,能够改善淀粉抗冻融性,有效提高肉制品的保水能力。
- 3、肉制品结构紧致细腻,表面亮泽光滑。
- 4、有效抑制淀粉回生,保持产品在货架期内具有良好的口感。

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

联系电话：0371-67987333

网址：<http://www.longxiaohn.cn>