

馅料抱团剂 饺子馅抱团剂 包子馅抱团剂

产品名称	馅料抱团剂 饺子馅抱团剂 包子馅抱团剂
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 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

抱团剂 馅料抱团剂 饺子馅抱团剂 包子馅抱团剂 馄饨陷抱团剂 产品描述：以卡拉胶、魔芋胶，大豆分离蛋白、玉米淀粉等原料复合而成。所有原料均为食品级原料，符合GB2760使用标准以及使用范围。应用范围：饺子馅、包子馅、馄饨馅等。产品特点：

- 1、在馅料中添加本品，成品在加热过程中形成组织紧密的凝胶，达到抱团效果。
- 2、本品可明显改善馅的组织状态，馅的粘稠度增强，易于包制。
- 3、本品中的亲物质能提高馅料吸水率，降低生产成本。
- 4、改善饺子馅在生产过程中的操作性能，降低损耗，提高生产效率。
- 5、保水性好，有效提高馅料弹性，使制品的组织更加致密、细腻。
- 6、改善饺子，包子，馄饨的口感，增强成品的弹性、肉感。 具体使用方法：
1、直接添加法：原料肉绞制及菜的处理，组织蛋白的斩拌 肉菜和蛋白的初次拌合 撒入抱团剂和小料 拌合均匀 出料包制。 2、添加量：馅成品重量的4~6‰。