

无铝泡打粉 无铝高效

产品名称	无铝泡打粉 无铝高效
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

无铝泡打粉 无铝高效 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,集产品研发、生产、销售为一体的综合性企业! 联系电话：0371-67987333 做面包除了需要泡打粉，黄油之外，当然还需要我们的动手能力啦，要多一些耐心和细心。面包一出炉就能闻到香味，是不是特别有成就感啊?其实泡打粉对于人们也是有一定的害处的。下面我就来回答大家泡打粉对人体有害吗这个问题。

泡打粉是一种复合疏松剂，又称为发泡粉和发酵粉，主要用作面制食品的快速疏松剂。但是 泡打粉 是化学起发剂,有两种，一种是碱性的，主要成分是碳酸氢纳、碳酸氢氨;另外一种复合的，主要成分是明矾和铵明矾。医学证明，明矾中含有铝，用化学的泡打粉特别是含有明矾的泡打粉容易造成老年性痴呆、骨质疏松、心血管疾病等，是对人体有害的，现在如果您要买泡打粉，一定要注意是否是“无铝泡打粉” ;所以建议您使用碱性的，才会对身体无害。 【泡打粉】配

料：由进口酶制剂、酸式疏松剂、乳化剂、食用玉米淀粉等经过科学复配而成。

适用范围：油炸食品、蓬松类食品、焙烤食品。 产品特点：本品产气能力强，使面制品质地柔软、膨松，能均匀释放气体，使产品组织结构均匀，孔泡系咪，具有产气多、膨松快、效果好、用量省等特点，能使产品达到膨松酥脆，绵软、爽口等效果。

使用量：在小麦粉中加入本品，具体用量可根据产品种类及面粉品质酌量添加。

使用方法：将本品加入到面粉中混合均匀后使用。

贮存条件：密封保存在阴凉、干燥、通风的仓库，防止受潮或阳光暴晒。 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