

湿面条保鲜剂 鲜湿面防腐保鲜剂

产品名称	湿面条保鲜剂 鲜湿面防腐保鲜剂
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

湿面条保鲜剂 鲜湿面防腐保鲜剂

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,集产品研发、生产、销售为一体的综合性企业!

联系电话：0371-67987333

感官改善类添加剂

面粉中的感官改善类添加剂主要指增白剂，即通过加入氧化剂，使面粉中的类胡萝卜素氧化，从而达到面粉色泽变白的目的。感官改善类添加剂的作用在于改进面粉或面制成品的外观色泽，使其色泽较为优异。对于该类别添加剂的成分及其使用量，国家标准有着明确的规定，系属于强制控制的范畴。

我国允许在面粉中使用的食品添加剂主要有：过氧化苯甲酰、过氧化钙、二氧化氯、氮的氧化物类等。企业中使用较多的是过氧化苯甲酰，其添加量为 6g / 100kg。它的增白机理是：在面粉氧化过程中释放出氧原子，通过氧化胡萝卜素等淡黄色素，使面粉增白。此外，过氧化苯甲酰的分解产物——苯甲酸，可以杀死面粉中的某些微生物，具有杀菌防虫的作用，有利于面粉的保存与储藏。

【鲜湿面品质改良剂】

配 料：复合天然食用胶、乳化剂、复合磷酸盐、酶制剂等经过科学复配而成。

适用范围：湿面条

产品特点：本品能有效延缓湿面条的褐变，保持其色泽，抑制面条酸败，减缓发霉变质，延长湿面条的

存放时间；增强面体的加工性能，提高面体的弹性，减少断条；改善湿面条的筋度、爽滑度，改善口感；面条煮后色泽透亮，麦香味突出。

使用方法：按生产用量称量好本品，加入搅拌罐，与水充分混合搅拌均匀。

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