

抱团剂 汤圆改良剂

产品名称	抱团剂 汤圆改良剂
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 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 汤圆改良剂 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,集产品研发、生产、销售为一体的综合性企业! 联系电话：0371-67987333 【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‰。

【汤圆改良剂】产品描述：以蒸馏单硬脂酸甘油酯、魔芋胶、焦磷酸钠、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：汤圆、小圆子等。产品特点：

- 1、在皮料中添加本品，增加糯米粉的韧性，耐机械搅拌性能提高，并有效控制冰晶生成，提高耐冻裂性。
- 2、防止机制汤圆粘机现象，不粘盘，提高生产效率，显著降低破损率。
- 3、改善成品外观，白度、亮度提高。
- 4、成品煮时不易混汤，耐煮性增强，煮后口感滑爽有糯性。
- 5、本产品可明显改善脱粉现象，使汤圆煮后外形饱满，表面光洁。具体使用方法：
 - 1、直接加入糯米粉中，混合均匀即可。
 - 2、添加量：糯米粉重量的3~5‰。