

# 无铝油条精 食品蓬松剂 迎龙牌

产品名称	无铝油条精 食品蓬松剂 迎龙牌
公司名称	重庆迎龙化工有限公司
价格	10.00/公斤
规格参数	型号:无 类别:食品蓬松剂 品牌:迎龙牌
公司地址	中国 重庆市 南岸区南坪东路7号
联系电话	86 23 66996663 13650521116

## 产品详情

型号	无	类别	食品蓬松剂
品牌	迎龙牌	有效物质含量	100 ( % )
主要用途	油炸油条		

“市场呼唤开发无铝复合疏松剂”,近年来研究表明,含铝复合疏松剂铝含量严重超标,其面制品对人体健康造成以下危害:

- 1.铝对脑神经有毒害作用,可使脑组织发生实质性病变,影响和干扰人的意识和记忆功能,导致老年性痴呆。
- 2.含铝物如沉积在骨骼中,可导致骨组织密度增加,骨质变得疏松、软化。
- 3.含铝物若沉积于皮肤,可使皮肤弹性降低,皮肤皱纹增多。
- 4.铝会干扰孕妇母体酸碱平衡,使卵巢萎缩,造成胎儿生长停滞。
- 5.铝会引发胆汁郁积性肝病,引起血细胞低色素贫血。为此世界卫生组织(who)已于1989年正式把铝确定为“食品污染物”并严加控制。我国人民喜爱油条,传统用明矾制作的油条,经国家抽查,铝残留量超过国家规定的10倍。

“无铝型油条精面世”,重庆迎龙化工有限公司、重庆迎龙化工厂立足于市场需要,于2006年成功开发了无铝型油条精(复合疏松剂)产品,其铝含量(al) 0.004%。并以《无铝型油条精及其制备方法》获得国家发明专利证书。无铝型油条精的问世,结束了用明矾(硫酸铝铵)炸油条的历史。

经近两年的用户使用反映，我们生产的无铝型油条精不仅组分不含铝，有使面粉产生良好的发酵、膨大、品质改良的效果，且含有对人体健康有益的磷、钙、镁等微量元素，属健康型无污染的食品添加剂。无铝型油条精可使炸制的油条疏松、酥脆、泡大、味美，并克服了低档型膨松剂使面制品有异味，表面或内部组织有黄斑，铝严重超标等缺陷。

重庆迎龙化工有限公司、重庆迎龙化工厂愿与国内外客户携手合作，把食品添加剂 - 无铝型复合疏松剂的开发与销售做大做强，为保证食品质量与安全做出更大贡献。

### 使用说明

成分：以食品添加剂磷酸二氢钙为主要成分的酸式疏松剂。以食品添加剂碳酸氢钠为主要成分的碱式疏松剂。

用量：夏季用量：本品：食盐：面粉=1：0.5：50

冬季用量：本品：食盐：面粉=1：0.8：40

即本品50克一次性加入2.5公斤面粉中制作油条。

将酸式剂25克、碱式剂25克包装同时拆开搅拌混匀，制成无铝油条精，再与2.5公斤面粉混匀，一次性加入约1.5升温水揉成极软和的面团，冬季放置2小时左右，夏季放置1小时左右，按油条工艺制作，油炸即成。

注意：酸式疏松剂和碱式疏松剂若结块，请压碎后混合均匀再使用，不影响疏松效果。特别注意，制成后的无铝油条精不得在调和面粉前置入水中，并且必须一次性使用，放置即失效。

专利产品仿冒必究