速冻水饺专用新型变性淀粉（功能性淀粉）简介

产品名称	速冻水饺专用新型变性淀粉（功能性淀粉）简介
公司名称	河南建杰实业（集团）有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:建杰牌 型号:食品级 规格:1*25
公司地址	河南郑州市经开区航海路第二大街
联系电话	18539964797 18638538272

产品详情

河南建杰实业（集团）有限公司,地处中原腹地郑州市，集团核心业务包括：食品级-功能性淀粉（烤肠、饺子皮、汤圆、面食品、烘焙食品、粉条等）、工业级-环保粘合剂（建材、型炭、型煤、饲料、石油等）、快消品（代餐粉、婴幼儿米粉）等。下属子公司有：河南建杰食品有限公司、库尔勒万顺达石油科技有限公司、克拉玛依市建杰油品有限公司。未来，建杰实业集团将在新的起点上，以优异的业绩，不断超越，回报股东，回馈大众。

建杰牌饺子专用变性淀粉的作用

1、增筋、促延展、提高弹韧性、增大持水性和冻融稳定性，使得馅内水分结晶膨胀和表面冰晶造成饺子皮开裂现象降至最低。

2、机制饺子缺角问题得到解决。

3、减少粘机，使得面扑用量大为降低。

4、饺子皮易于捏合，无层面现象，置放不易变褐、干裂。

5、吸水快而均匀，面团易混成，内部结构均匀细密，可塑性好。

6、高冻融稳定性，不易出现粘连、粉化、干裂现象，冻后自然洁白，组织细腻、光润。

7、耐煮性高，饺子皮长时间不化（耐煮20分钟）而无硬心。

8、煮制不浑汤、不破皮，口感筋道。

9、煮后保型性好，放置不粘连，易分开。

10、建杰功能性淀粉是真正完全绿色产品。