

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。