

用什么变性淀粉能增加烤肠的体积

产品名称	用什么变性淀粉能增加烤肠的体积
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。

烤肠加入“建杰牌”复合变性淀粉（功能性淀粉）有以下优点：

- 1、可降低生产成本，每加5kg变性淀粉，就可多加0.5-1kg水；
- 2、使烤肠体积增大，产量增多，完全代替醋酸酯和磷酸酯淀粉，而且效果更佳；
- 3、提高产品嫩度，表面光滑，富有弹性，细腻无粗糙感；
- 4、吸收多余的水分和油脂，降低烤肠成本；
- 5、提高产品的质量和出品率。