

阜新豆腐消泡剂批发零售

产品名称	阜新豆腐消泡剂批发零售
公司名称	阜新蒙古族自治县城区玉芹卤水日杂店
价格	20.00/个
规格参数	
公司地址	阜新蒙古族自治县人民街36号
联系电话	04188829374 15641846489

产品详情

消泡剂、泡敌、打泡粉

用于豆制品生产过程中泡沫的消除，也可用于工业消泡。用于煮浆时的消泡，当豆浆快沸时，加入本品，同时在豆浆中搅拌即能发挥强力消泡作用。

本品专为大豆蛋白加工而设计的消泡剂，具有消泡速度快、抑泡能力强、效率高用量少，无毒、无害、无腐蚀及副作用等特点；一般使用量为0.3%~1%。

用途：各种豆制品生产过程中的泡沫消除，防止溢锅。

用法：当豆浆加热近沸点时加入混合均匀，能迅速消除泡沫。

本品是根据豆制品生产过程中泡沫形成的机理，运用现代科学技术，采用多种食品添加剂研制而成的新型、高效食用消泡剂。该产品与原来使用的油脚相比，不仅消泡效果好、用量省，而且不含黄曲霉毒素和其它有毒成份，符合食品生产的卫生要求，能提高豆制品的白度，增加产量。

用量：干黄豆重量的0.1-0.3%

使用方法：例——豆浆使用消泡法：待豆浆升温至60-90℃，在搅拌的条件下，按比例加入豆浆中，经蒸汽加热。

使本品流动混合溶解达到消泡效果。

贮存条件：干爽、阴凉处、防日晒、雨淋和重压，严禁与有毒有害和腐蚀物品混装、混运。包装拆封后，应密封保存或尽快使用。

使用方法:用于豆类制品,使用量：0.1~0.3%(以每千克黄豆的使用量计)用法：用于煮浆时的消泡，待豆浆升温到60~70℃，按比例加入，搅混，即能发挥杀泡大王的立刻明显效果，且干净彻底。

本品是根据豆制品生产过程中泡沫形成的机理，运用现代科学技术，采用多种食品添加剂研制而成的新型、高效食用消泡剂。不仅消泡效果好、用量省，而且不含黄曲霉素和其它有毒成份，符合食品生产的卫生要求。

产品介绍：

作用与功能：豆制品生产磨浆时,大豆蛋白质的特性,生成许多泡沫,给生产操作造成困难。为消除这类泡沫而使用的食品添加剂,称为消泡剂。本产品是具有国际先进水平的最新一代消泡剂，易在豆浆表面铺展开来,吸附于泡膜表面使其变薄,表面张力减小,以至破裂消失。

使用方法：直接添加或用少量清水溶解后使用。

用量：0.1%~0.5%（根据需求适量增减）

贮存运输：密封储存在低温、干燥、阴凉、通风处，避免日晒、霜冻及冻结的条件。不可与易燃易爆，有毒有害物质混储混运。

豆类制品在生活中的作用:

随着国民生活水平的不断提高，豆类制品由于其含有比较全面的氨基酸和不含胆固醇而受到重视，另外豆中含有八种人体必需氨基酸和大量的不饱和脂肪酸，因此豆类制品在人类膳食结构中占的比例将越来越大。

在豆类制品及饮料加工过程中，因为在豆浆加热过程中，由于温度不断升高，在液流的带动下，脂肪产生附聚；液体中的气泡自下而上的被赶出；这样，蛋白质、脂肪和空气混合在一起，形成大量的泡沫。如果不及时加入消泡剂将泡沫消除，就会引起豆浆的涌料、跑料，甚至会造成危险和人身事故。

本品是目前最流行的第四代含硅类液体消泡剂，在常温及加热情况下均能发挥消泡效果，不会与物料发生反应，无沉淀。

产品介绍：本品是依据豆制品形成泡沫的机理,运用现代科学技术,采用多种表面活性剂,分散剂,增强剂,研制成功的高效,强力的豆制食品消泡剂。

作用与功能：豆制品生产磨浆时,由于皂角素作用和大豆蛋白质的特性,生成许多泡沫,给生产操作造成困难。为消除这类泡沫而使用的食品添加剂,称为消泡剂。本产品是具有国际先进水平的最新一代消泡剂，易在豆浆表面铺展开来,吸附于泡膜表面使其变薄,表面张力减小,以至破裂消失。