

# 天烨科技速冻面制品生胚原料生胚改良技术咨询服务

产品名称	天烨科技速冻面制品生胚原料生胚改良技术咨询服务
公司名称	河北天烨食品科技有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	品牌:天烨食品科技 产地:河北石家庄 产品标准号:NY/T494-2010
公司地址	石家庄市裕华区槐安东路与富强大街交叉口西南角众创大厦石家庄北大科技园1003-1006
联系电话	15369384795

## 产品详情

### TMM-01魔芋胶（速冻面制品生胚品质改良粉）

本品富含抗冻凝胶活性多糖，能明显改善速冻面制品生胚凝胶特性、凝胶抗冻性，防止水分子过度结晶，保护酵母冷冻失活，克服了速冻面制品生胚品质冻劣的缺陷，明显提高保质期，改善了再加工产品品质及口感。

使用方法：将本品添加到面团在揉制均匀即可常规加工生产。

参考用量：0.5%。

价格：60元/公斤

本公司亦提供各项食品技术转让和技术研发服务。

联系方式；手机 15612178113（微信号）

QQ号 2101476957

### 面制品速冻生胚品质改良技术

面制品速冻生胚生产时，冷冻导致发酵的生胚面团酵进程的暂时性中止，这使得能够将发酵生胚面团保存更长的时间，但是，由于这一生产工艺的必要性和对该类产品的工艺缺陷的原因，现在市场上常见

的是冷冻发酵熟胚面团，恰好是由于冷冻和对面团的延时使用带来了许多缺点。与直接进行加工的发面团相比，这种冷冻熟胚发面面团冷冻后的面团一般体积比较小，外观缺乏吸引力，特别是颜色不丰富，面制品中所特别追求的味道和松软稠度发生了变化。使这些产品都是货架期短、容易老化的产品，老化后风味恶劣，口感及外观不佳，消化吸收率就降低。

天烨食品技术研发中心研究发现，解决这一问题，除选用耐冻性能优良的酵母外，添加天烨抗冻特性多糖，改善生胚网络结构，防止面筋水分子过度冻结结晶变性，防止酵母冻结结晶失活，对解决上述问题起着关键作用，如果同时优化其它添加剂的使用，优化相应生产工艺配方，就可以达到十分理想的效果。本技术为面制品速冻生胚生产，提供了一套全方位克服常规缺陷的解决方案。

技术转让费：3-10万。

联系方式；手机 15612178113（微信号）

QQ号 2101476957