

天烨科技果茶果酱原料耐酸增稠增强稳定性

产品名称	天烨科技果茶果酱原料耐酸增稠增强稳定性
公司名称	河北天烨食品科技有限公司
价格	85.00/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

TMY-002型魔芋胶（果酱、果茶）

本品耐酸、增稠、悬浮、稳定，能形成类似果粒微凝胶，是生产果酱、果味酱、柚子茶、柠檬茶的稳定结构性原料。

使用方法：直接添加，替代其它增稠剂使用。

参考用量：0.5-0.8%。

价格：85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

各种果酱、果茶、果泥生产技术

本公司提供各种果酱、果茶、果泥产品配方、生产工艺、设备设计方案、生产技术。

技术转让费：1-3万。

联系方式；手机 15612178113（微信号）

QQ号 2101476957