

天烨食品科技千页豆腐增加弹脆千页豆腐凝固成型原料

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 天烨食品科技千页豆腐增加弹脆千页豆腐凝固成型原料 |
| 公司名称 | 河北天烨食品科技有限公司 |
| 价格 | 65.00/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

TMD-01魔芋粉（蛋白凝胶型活性魔芋粉）

本品为植物蛋白凝胶型魔芋胶，能与大豆蛋白、小麦蛋白、花生蛋白等植物性蛋白及多种动物蛋白交联，形成凝胶网络结构；

本结构具有凝胶强度大，凝胶弹性高，凝胶保水、保油能力强，凝胶口感弹脆劲道、细腻滑爽；是蛋白凝胶食品、蛋白素食理想结构原料。

本品适宜作为千页豆腐、鱼豆腐、蛋白素食、蛋白素肠、蛋白休闲食品、素丸子及面制品、肉制品、速冻制品等产品生产时的结构原料，完全替代TG酶、千页素等蛋白凝胶添加剂使用。且实际使用效果明显优于上述蛋白凝胶添加剂，产品品质提高、生产成本降低。

参考用量：0.2-0.25%。

价格：65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

TMD-02魔芋粉（蛋白凝胶弹力粉）

本品富含魔芋凝胶多糖、蛋白凝胶源、弹力源和凝胶变性“底物”；能明显提高蛋白凝胶食品质构、增强凝胶强度和弹脆特性；是蛋白凝胶食品、蛋白素食优良的凝胶强化结构原料。

本品特别适宜生产千页豆腐、鱼豆腐、蛋白素肉、蛋白休闲食品、蛋白凝胶仿真食品等蛋白凝胶食品；本品作为蛋白凝胶结构强化原料使用，能明显增强产品弹脆性、保水保油性，提高品质、减少蛋白用量、降低原料成本，效果十分明显。

使用时将本品用配方中的部分水，按弹力粉：水=1:6的比例，混合均匀，吸水膨化20-30分钟，使胶粒完全吸水膨胀，无硬芯，然后加入斩拌机中斩拌即可。

参考用量：1.0-1.5%

价格：45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