

# 天烨食品科技千页豆腐制作原料千页豆腐专用魔芋粉

产品名称	天烨食品科技千页豆腐制作原料千页豆腐专用魔芋粉
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

### 千页豆腐生产方法

#### 一、参考配方：

大豆分离蛋白12-13%、淀粉2-8%、植物油4-8%、TMD-01魔芋粉0.2%、冰水加至100%。

配方说明：膨化豆腐淀粉控制0.2-0.25%、弹脆豆腐淀粉控制在1.0-1.5%。

#### 二、生产工艺：

将饮用水、大豆分离蛋白、谷原粉、淀粉、植物油加入斩拌机中，斩拌成细腻膏体，最后加入TMD-01魔芋粉斩拌均匀装入成形模具，常温静置4-6小时凝固或50℃静置1小时凝固，然后切片、成形、灭菌等加工。

#### 三、特别说明：

1、生产高弹性千页豆腐需加入TMD-02魔芋粉（弹力粉）1.0%、用少量70℃热水溶解后加入斩拌即可。

2、生产高Q劲的QQ卤丝，需加入弹力糕15%加入斩拌即可。

3、如需降低成本，可用少量谷原粉替代大豆分离蛋白，但替代量不得超过大豆分离蛋白量的30%。

4、加入少量鸡蛋清有助于提高产品硬度。一般添加量2-4%。

## TMD-01魔芋胶

(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