

豆腐增弹剂-金劲克

产品名称	豆腐增弹剂-金劲克
公司名称	杭州金茵克生物制品有限公司
价格	28.00/公斤
规格参数	金劲克:5 JK-5:5 杭州:5
公司地址	浙江省杭州市萧山区新街镇工业区海塘路717号
联系电话	86-57182859550 13867127702

产品详情

金劲克牌|北方豆腐|南方豆腐|增弹|硬豆腐|老豆腐|凝固

本技术以凝固剂为主要成份，乳化剂、海生提取物等有效成份，经科学配方，精制而成。呈白色粉末状，易溶于水。具有效果好、成本低、使用简便等优点，目前已被浙江、江苏、上海、福建、河南、山东、河北、山西、湖北，江西、广西、广东、东北等广大豆制品厂家所选用。一、技术安全性
豆腐凝固剂符合GB2760的规定，安全可靠，放心使用。二、技术功效

本技术为传统石膏、卤水的代替品，能与豆浆中的植物性蛋白质分子间相互作用、反应，通过桥联，形成络合，形成良好的网状结构，使产品产生良好的弹韧性、延伸性、持水性、成型性等物理特性，使产

品增筋、易复水、有光泽、不复色。

三、优势性能

- 1、产品加工过程中，配制的乳化成份，利于工业化大生产，豆腐产品颜色纯正。
- 2、豆腐凝固剂让豆腐产品弹性十足，QQ度明显提高，包装，运输过程不容易烂。
- 3、随着产品内结合水量的大幅提高，豆腐产量增加 10%-15%。
- 4、使用豆腐凝固剂后，产品表面干爽，豆腐下部不易渗黄水，更利于豆腐销售商的日常销售。
- 5、成功案例，是不可多得的经验与技术。

本技术使用有一套相对完整的添加工艺和工艺技术要求，请严格按我公司规定的使用方法科学使用，详见说明书。