

## 奶粉（雀巢，骑士，蒙牛，飞鹤，大庆）

产品名称	奶粉（雀巢，骑士，蒙牛，飞鹤，大庆）
公司名称	南京清荷化工有限公司
价格	.00/个
规格参数	原产地:内蒙古 原料与配料:鲜奶 保质期:365（天）
公司地址	鼓楼区中山北路507号
联系电话	13405825288

## 产品详情

原产地	内蒙古	原料与配料	鲜奶
保质期	365（天）	绿色食品	是
售卖方式	包装		

我们所销售大奶粉全部采用大草原无污染纯鲜牛奶制造，不添加任何防腐剂。包装为25kg铝箔内衬，牛皮纸外袋包装。雀巢系国际品牌，其他所代理品牌均为国内一线品牌。如“骑士，蒙牛，飞鹤，大庆”。欢迎来电来函咨询购买！

广泛用于：

1.面包制品：1990年早期脱脂奶粉开始用于面包制作。制面包和糕点用脱脂奶粉主要是用它来增加香味。面包工业中用脱脂奶粉的好处有：保存质量好，时期较长，面包皮上金黄色泽较亮，面包柔软，颗粒均匀，减少面包皮和面包形状的缺点以及优良的烘烤质量。添加脱脂奶粉可以增进面包的营养价值，因为它使氨基酸含量充分平衡尤其是面包中往往缺乏的赖氨酸。钙含量也显著地增加了。面包中脱脂奶粉的用量至少为面粉用量(重量)的6%(在2~12%的范围内)。2.糕点：同样地，同脱脂奶粉可改善糕点的香味，使面皮稳定，色泽好、柔软、组织颗粒匀，保存质量好，营养价值增加。脱脂奶粉用量为面粉的5~25%，平均15%。3.其它烘烤食品：小甜饼、维夫饼干、苏打饼干、炸面包圈、酥皮点心、饼馅、糖衣、甜面团、软点心、饼干、姜饼、蛋糕馅和面包干等等加了脱脂奶粉都有益。根据食品品种不同，脱脂奶粉用量人2~25%不等，平均至少6%。4.加工肉：脱脂奶粉添到加工肉里可改善其香味、色泽、粘合和产量。脱脂奶粉可吸附1~1.7倍于它自身重量的水分。如果不加脱脂奶粉，加工肉(尤其是熏肉)水分的损失达16.8~11.3，加了脱脂奶粉后达6%。研究报告说明添加3.5%脱脂奶粉可降低乳胶分解，增加乳化力，增加韧性和组织嫩度，重量损耗、水分及蛋白质含量百分比都没有变化。糖果冰冻甜食、酵母及发酵剂、溶化干酪、干酪食品、软干酪、强化乳和乳制品只是市场上产品的一部分，都可添加奶粉。