# 郑州宏兴食品级防腐剂生湿面制品防腐保鲜剂作用

| | |
|---|---|
| 产品名称 | 郑州宏兴食品级防腐剂生湿面制品防腐保鲜剂作用 |
| 公司名称 | 郑州宏兴食品添加剂有限公司 |
| 价格 | 40.00/公斤 |
| 规格参数 | 作用:防腐剂 保鲜剂<br>规格:25公斤/袋<br>型号:食品级 |
| 公司地址 | 金水区天伦路9号院 |
| 联系电话 | 0371-55887867 13849051607 |

# 产品详情

## 生湿面制品防腐保鲜剂 40元/公斤 25公斤/袋 作用：防腐剂 保鲜剂

型号：食品级　性状：白色粉末至淡黄色粉末

包装： 25公斤每袋（内衬聚乙烯袋）1公斤铝箔袋或可根据客户要求分装

生湿面制品防腐保鲜剂介绍： 该产品是以防腐剂、溶菌酶、天然植物保鲜剂等多种食品级原料科学复配而成。本品为精细、干燥、流畅性良好的白色粉末或晶体状。所有成份均为纯天然原料，是绿色食品添加剂，添加量小，效果显著，对人体无任何副作用，具有一定的营养价值。生湿面制品防腐保鲜剂主要成份：丙酸钙、抗坏血酸钠，乳酸链球菌素、溶菌酶、复合磷酸盐、环状糊精，变性淀粉。生湿面制品防腐保鲜剂作用：1.可防止面条因脂肪氧化而出现哈味、酸味，延长面条的保鲜期10-15天，冷冻可以延长保鲜时间。2.可以持久保持面条的天然色泽，防止面条因氧化发生美拉德反应，不变色、不复色。3.增加面条的弹性、韧性，使面条不断条、不粘连、不糊汤，爽滑润口，有咬劲。4.能显著提高面条的持水能力，防止面条在储存期间发生干燥、崩裂、起皮的现象。

**生湿面制品防腐保鲜剂适用范围：适用于各种湿面条、烩面坯，挂面、饺子皮，凉皮，米皮，馒头，包子等，也用于面包、糕点的保鲜。生湿面制品防腐保鲜剂使用方法：1.面粉厂使用时，可通过喂料机在成品绞龙中加入，或在配粉系统中加入。2.挂面厂等加工坊使用时，可以采用干法添加，将本品和面条基础粉充分混合均匀即可，同时应注意合适加水量，以免加水过多或过少影响保鲜剂的保鲜效果。（如**

# 果客户习惯使用湿法添加，由于保鲜剂含多种原料，影响面粉的充分吸水率，前提是只要混合均匀，保鲜剂就能起到使用效果）。厂家批发食品级生湿面制品防腐保鲜剂 生湿面条防腐剂用量添加量

面条厂建议添加量为：千分之2至千分之4（以面粉用量为基数），具体用量应根据面粉质量要求进行调整，新麦面粉适当多加点，陈麦面粉减少添加量，应经多次试验，确定用量后再投入批量生产。以免浪费不必要的生产成本。 七、保质期：置于阴凉通风干燥处密封储藏，保质期为2年。八、贮藏运输：密封储存在干燥、通风处。不可与易燃易爆，有毒有害物质混储混运。