

美国乳糖 100目/200目

产品名称	美国乳糖 100目/200目
公司名称	秦皇岛克缙经贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:100目/200目 主要营养成分:乳糖 品牌:GLANBIA
公司地址	中国 河北 秦皇岛市 河北秦皇岛市
联系电话	86 0335 5891030 15354336014

产品详情

型号	100目/200目	主要营养成分	乳糖
品牌	GLANBIA	外观	白色粉末
含量	99.5% (%)	有效物质含量	99.5 (%)
产品规格	25KG	保质期	2年
主要用途	食品 乳品 焙烤		

乳糖	99.5%
蛋白质(常态)	0.3%
灰分	0.3%
水分	0.3%
ph	4.5-7.5
颜色(干)	白色
颜色(湿)	无色

焙烤食品	用量	应用乳糖的好处
酥饼和甜卷	4-5%	提供金黄色色泽 改善风味 增加柔软度和嫩度 减少起酥油和蔗糖的需要

派的脆皮和壳	8%	<p>更脆、更薄、更柔软</p> <p>脆皮的颜色的一致</p> <p>增加混合承受力</p> <p>增加所用面粉的经度</p> <p>扩大起酥油的容量（通常起酥油可减少5%）</p> <p>在最少搅拌下，仍能使脂肪在混合物中理想分布</p> <p>延缓吸潮</p>
蛋糕和松饼	10-15%	<p>在不增加甜度的基础上使其柔软度达到最优</p> <p>金黄色、上好风味的脆皮</p> <p>生产并提高蛋糕的体积</p> <p>加强风味</p>
曲奇饼	3-5%	<p>提高混合承受力</p> <p>容易从旋转钢模中脱落</p> <p>保证理想的脂肪分布</p> <p>加强并改善风味</p> <p>控制甜度</p> <p>提供最好的柔软度和理想的脆皮颜色</p> <p>为曲奇提供浓郁的风味</p>
脆饼	1-5%	保持产品脆度及表层颜色
起泡奶油和夹心	1-3%	部分代替乳糖，有效结合水能力可促进整体稳定性，降低甜度。
面包和面包卷	3-4%	<p>提供金黄色（储存期内不变色）</p> <p>改善柔软度</p> <p>可代替多达50%的乳糖，从而减少多达50%起酥油的用量</p>

