

# 食品级软化保湿剂生产厂家

产品名称	食品级软化保湿剂生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	15.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:河北
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

## 产品详情

软化保湿剂生产厂家，软化保湿剂厂家，软化保湿剂价格

软化保湿剂可以增强油和水的充分结合，加强面团的可操作性能和可塑性，延缓淀粉的老化和回声，防止蛋糕放置一段时间口感发硬、发干，保水性能好，保持面包内部组织结构的细密性，气孔均匀细腻，口感柔软，入口绵软香甜，延长面包的货架期。

**作用功能：**本品具有性能稳定、添加量小、效果显着的特点，能显着地改善面包的内部组织结构，保湿效果良好，防止面包产生发硬、掉渣等现象，赋予面包制品良好的外观和口感，使其柔软香甜，增加产品的附加值，延长产品的货架期。

**使用范围：**适用于各类面包、蛋糕、年糕等需要改善软化度的制品。

**使用方法：**将本品直接用水充分溶解，在和面时加入或将本品与面包粉干混混合均匀即可

**建议添加量：**建议添加量为1-3/千（以面包粉用量为基数），客户也可应根据实际工艺和具体要求酌情增减，以免浪费不必要的生产成本。

**用途；**主要用于麻辣食品，蛋黄派，海苔，生湿面条，面皮，饺子皮，米粉米线等。用法；直接掺与面粉中，搅拌均匀加水调和即可。 用量；每公斤原料用5-15克（参考量）。