

# 速冻水饺改良剂生产厂家 饺子皮改良剂防冻防裂

产品名称	速冻水饺改良剂生产厂家 饺子皮改良剂防冻防裂
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:速冻水饺改良剂厂家 型号:食品级速冻水饺改良剂 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

速冻水饺改良剂生产厂家 速冻水饺改良剂价格 速冻水饺改良剂的主要成份为增筋剂、乳化剂、复合植物胶、复合磷酸盐、变性淀粉等。外观为干燥、精细、流畅性良好的白色粉末。本产品可降低速冻水饺、包子的蒸煮温度及缩短蒸煮时间，低温和冷冻储存稳定性好。可以提供面粉或淀粉较好的色泽，改善流变特性，提高精度，尤其能改善速冻水饺的加工性能，防止冻裂，煮制过程损失率降低，表面更加细腻、光洁，同时提高物料混匀度。使用效果:1.抗褐变，显着改善面制品色泽。饺子成品外表有光泽，略呈透明状。2.面团成熟，提高吸水速度和吸水率，缩短达到水合状态的时间。3.增强弹性和可塑性的功能，有效提高面团的操作性能和机械加工性能。4.减少面扑用量，能显着防止机制饺子的粘机现象。5.使破损率显着降低使面制品不浑汤、有咬劲、口感爽滑。6.控制冰晶的形成，减少速冻和储藏过程中的“裂纹”现象。7.增加饺子的耐煮性和耐泡性，改善饺子口感，滑爽且有咬劲，煮后无硬心现象。添加量：0.2-0.5