

面制品增筋剂价格 面制品增筋剂生产厂家

产品名称	面制品增筋剂价格 面制品增筋剂生产厂家
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:面制品增筋剂生产厂家 型号:食品级 产地:河北面制品增筋剂厂家
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

面制品增筋剂简介：

- 1.性状：白色粉末，
- 2.可以保持面条的色泽，防止面条因氧化发生反应，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。

四、适用范围：

适用于各种湿面条、挂面、饺子皮等，也用于面包、糕点的保鲜。

五、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。（个别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，保鲜剂就能起到好的使用效果）。

六、添加量:

面条厂建议添加量为：0.1—0.3克/千克（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

