

古尔胶价格 古尔胶生产厂家

产品名称	古尔胶价格 古尔胶生产厂家
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:古尔胶生产厂家 型号:食品级/工业级古尔胶 产地:河北古尔胶厂家
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

古尔胶简介：古尔胶其不仅可以作为方便面品质的改良剂，同时可以降低方便面的含油率。一、提高方便面的 度和口感 度指淀粉的糊化程度，是衡量方便面的关键指标。在面条粗细一致的条件下， 度由蒸煮时间、蒸煮压力、蒸煮温度所决定，并与打粉过程中的加水率密切相关。淀粉吸水越充分，相应 度越高，面条复水性也好。在采用古尔胶以后，添加量为面粉的3，加水率可增至35%， 度随之提高，复水时间相应缩短，面条清爽、不并条、不断条、韧性好、外观洁白。二、降低油耗 从方便面的品质来看，棕榈油含量过高，不仅使面条吃起来有浓重的棕榈油味道，掩盖了汤料的香味，且含油高面块易酸败，缩短了产品保质期。添加的古尔胶与面粉形成光滑的外观组织结构，在油炸时间、温度一致的条件下，与油的接触面积减少，油耗降低。