

面包改良剂生产厂家 面包改良剂作用、用途、用量

产品名称	面包改良剂生产厂家 面包改良剂作用、用途、用量
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:面包改良剂生产厂家 型号:食品级/工业级面包改良剂 产地:河北面包改良剂厂家
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

面包改良剂简介：

配料表：维生素c、碳酸钙、磷酸三钙、单，双甘油脂肪酸酯、大豆蛋白、木聚糖酶、a-淀粉酶、脂肪酶、食用玉米淀粉

适用范围及功能：本品主要适用于发酵面制品、面包、糕点，改良面制品品质，在制作馒头，包子，花卷等面制品时都可以使用。其可适当增大面制品体积，提高面制品表面光洁度，改善内部组织结构，提高细腻感等。改善面团的流变特性，提高面团的操作性能和机械加工性能。增大成品体积，约10-30。使成品表皮光滑、洁白、细腻、亮泽。使成品内部组织结构均匀、细密。使成品柔软、弹性好，口感绵软筋道。

使用方法：用温水化开与酵母一起添加到面粉里，再按照常规程序来操作就可以