

# 河北速冻汤圆改良剂生产厂家

|      |  |
|------|--|
| 产品名称 | 河北速冻汤圆改良剂生产厂家                              |
| 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:速冻汤圆改良剂生产厂家<br>型号:食品级<br>产地:河北速冻汤圆改良剂厂家 |
| 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

速冻汤圆改良剂简介：

速冻汤圆改良剂简介：

速冻汤圆改良剂生产厂家 速冻元宵改良剂

主要特点：1.改善面团的物理性能和操作性能

2.提高面食品的抗冻性、抗老化性。

3.在馅料中，可使肉馅、肉肠更加细嫩、可口，增加产品的香味。

4.在速冻汤圆、水饺、包子、粘糕等冷冻快餐食品中。

添加量为: 面皮中0.42，馅中410。

使用效果:1.抗褐变，显著改善面制品色泽。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，能显著防止机制饺子的粘机现象。5.使破损率显著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，清爽且有咬劲，煮后无硬心现象。添加量：0.2-0.5%