

河北面包改良剂生产厂家

产品名称	河北面包改良剂生产厂家
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: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。