

河北复配水分保湿剂生产厂家

产品名称	河北复配水分保湿剂生产厂家
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:复配水分保湿剂生产厂家 型号:食品级 产地:河北复配水分保湿剂厂家
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

复配水分保湿剂简介：

1.在食品中有如下功效：

- （1）增强原料面粉中的蛋白质粘结力。
- （2）使淀粉粒子相互结合，分散渗透至蛋白质的网状结构中。
- （3）形成质地致密的面团，表面光滑而具有光泽。
- （4）形成稳定的面团胶体，防止可溶性淀粉渗出。
- （5）保水性强，使水分均匀保持于面团中，防止干燥。
- （6）提高面团的延展性。
- （7）使原料中的油脂成分稳定地分散至面团中。

2.作为电解质与蛋白质相互作用，改变蛋白质结构，增强食品的粘弹性，改善组织。

- （1）面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。用量0.05。

(2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感

(3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。

(4) 果汁、酒类等，分散剂。

(5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。

(6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜）。