

沙蒿籽粉沙蒿粉沙蒿子透皮贴原料沙蒿贴三伏贴原料沙蒿子饼原料植物胶增稠剂

产品名称	沙蒿籽粉沙蒿粉沙蒿子透皮贴原料沙蒿贴三伏贴原料沙蒿子饼原料 植物胶增稠剂
公司名称	安国市聚杰药材行
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	安国市药城二区交易大厅路北8号
联系电话	13731223354

产品详情

????????????????????

??????????

解读200目细粉：我们平常吃的面粉是80目，目数大、粉细。一般打粉机磨出来的粉达不到皮肤吸收的标准，用超微粉碎振动磨磨粉，粉200目细度，请放心使用！

因药材品种太多不能全部上传需要药材可咨询店主。、

??????????

???

?1????? ????%?

???????? 0.1-0.3????????????????????

???????? 0.5-1.0 ????????????

???? 0.2-0.5????????????????????

?? 0.5-1.0 ????????????

???????? 0.3-1.0 ????????????

?????? 0.5-1.0 ???????????????????

??? 0.1-0.25 ???????

?? 0.1-0.3 ??????????

【2】用途：米线、米粉、凉皮、面条、粉条、馒头、刀削面、挂面、烩面、饺子皮、混沌皮、杂粮面、方便面、面制品。面包、果酱、蛋糕、罐头、糖果等食品的添加剂。

面粉的筋力品质不同、沙蒿粉的用量为0.1-1%，将沙蒿粉与面粉及各种干辅料混合均匀后、再加水调制。

面条加工业：

沙蒿籽粉在面团中具有结合粘结力，对不含面筋质（麦麸蛋白和麦胶蛋白）的荞麦面粉，改变了面团易脆裂、无延伸性、不易压延成型，而无法工业化生产荞麦挂面的局面。

陕甘一带、群众称为面丹、将其磨细粉、掺入豆面中食用、每斤豆面加入面丹10克、韧性倍增、

【3】土豆粉条生产时亦添加蒿子粉增加韧性，防止断条。

【4】用途：做膏药用、做胶、增稠剂、面团调节剂（加0.2%，面团拉伸强度提高1~2倍）；拉面添加剂增劲剂、食品添加剂、面食添加剂、面粉添加剂、强筋粉、保水剂；增稠剂；增筋剂、稳定剂；成膜剂、胶凝剂。

【5】药品添加剂；沙蒿籽药贴的主要原料；食品添加剂沙蒿籽胶的主要原料，是面粉食品的增筋粘结剂，

应用领域：

- 1、食品：用于乳制食品、肉制食品、烘焙食品、面制食品、调味食品。
- 2、化妆品：面膜、洗面乳、美容霜、化妆水、洗发水。
- 3、饲料：宠物罐头、动饲料、水产饲料、维生素饲料。（用沙蒿籽粉作为稳定剂、增稠剂）。

联系我，期待您的咨询