

甘油 食用级生物精化甘油 制作果脯、果糕的应用

产品名称	甘油 食用级生物精化甘油 制作果脯、果糕的应用
公司名称	昆明益绅特工贸有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	型号:Q/KMG001-95 类别:保湿、保鲜 品牌:春雨牌
公司地址	云南省昆明市五华区昆沙路19公里处
联系电话	13648823626 13888005719

产品详情

型号	Q/KMG001-95	类别	保湿、保鲜
品牌	春雨牌	有效物质含量	丙三醇含量,% 79.0 (%)
主要用途	保湿、保鲜、增加口感		

果脯、果糕行业的运用

根据本地制作果脯的风格及含水量的要求、生产的同时，根据要求，适量加入本产品、它能够迅速抑制，果脯中的单宁异性增生，改善果脯的适口性，增进果脯的自身香味、提高果脯的档次、增加果脯的鲜甜度和外观的润感。

本公司的产品还有抗氧化、和保湿的特殊功效、因此它能够锁住成品果脯中应有的水份，并能有效的延长保质期。果糕的运用方法也一样。

果脯、果糕的使用方法

一、将已晒干后或是烘烤完毕的各种果脯，在加工的同时将本产品与其它原料一道拌入，加入各种果脯中进行腌渍，按每百公斤产品，使用本品1kg计算。

二、果糕的使用方法，在熬制好果糕中加入本品，每100公斤加入0.8—1公斤计算，加入本品后，搅拌均匀，冷却成型即可包装上市。上述的两种产品加入本品后在调味方面适口性、色泽、保湿、抗氧化等方面，均能起到较好的效果。

中西面点、糕点的使用方法

一、面点的制作方法：将已发酵好的面粉按每50公斤面粉计算，取本品500克，加入再进行第二次合面后，即可进行蒸制、做好是馒头，包子、花卷等产品的风味独特，松软可口，加强了面制品的适口性。

二、含水份中西糕点的使用方法：将发酵好的面团根据需要加入本产品，按比例百分之1—1.5计算，在进行第二次合面后，即可进行制作生产。