

面包烘焙专用食品级硫酸钙 甜点 面粉性质改良剂二水硫酸钙

产品名称	面包烘焙专用食品级硫酸钙 甜点 面粉性质改良剂二水硫酸钙
公司名称	枣庄市聚隆石膏制品有限公司
价格	1900.00/吨
规格参数	产品名称:面包烘焙专用食品级硫酸钙 含量:98% 目数:325目
公司地址	峄城区底阁镇西甘寺工业园
联系电话	13370990977

产品详情

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

???98%

???90-94

???325?

??

?????2?

???20kg?25kg

???????

??????

??

硫酸钙在面粉中的作用

1. 传统面粉改良剂中的作用

- (1) 在面粉增白剂中用于稀释过氧化苯甲酰
- (2) 用于面粉营养元素的强化

2. 新型面粉改良剂中的作用

- (1) 改善水的硬度
- (2) 调节面团的pH值，提供酵母生长环境，提高酶活性
- (3) 作为酵母的食料
- (4) 营养强化剂

我公司主要经营食品级二水硫酸钙，食品级无水硫酸钙，饲料添加剂二水硫酸钙，食用菌用石膏，医药级二水硫酸钙，化工填料硫酸钙；生石膏，熟石膏