

方便面改良剂(非油炸) 聚和生物 厂家直销

| | |
|------|-----------------------|
| 产品名称 | 方便面改良剂(非油炸) 聚和生物 厂家直销 |
| 公司名称 | 杭州聚和生物科技有限公司 |
| 价格 | 27.70/千克 |
| 规格参数 | 聚和:聚和 杭州:杭州 |
| 公司地址 | 萧山区新塘街道塘里陈社区 |
| 联系电话 | 18368152389 |

产品详情

杭州聚和生物科技有限公司为您提供方便面改良剂(非油炸) 聚和生物
厂家。产品名称：方便面改良剂(非油炸) 有效物质：三聚磷酸钠、聚丙烯酸钠

适用范围：用于非油炸面制品

产品特点："1、可促进面筋蛋白形成良好的网络结构，使面体的弹性显著提高，减少断条率；
2、提高面条韧性，提高口感，爽滑有弹性，不黏牙，嚼劲十足；
3、加速面饼复水时间，不浑汤，，使面条颜色光亮； 4、有效提高面团的操作性和机械加工性能。"

使用用法：原料和水按照比例，把本品2-5g/kg加入水中完全溶解，然后加入原料中即可。

联系我们时请一定说明是在云商网上看到的此信息，谢谢！
联系电话：15068111987，15068111987，欢迎您的来电咨询！