

# 速冻汤圆皮改良剂 聚和生物 厂家直销

产品名称	速冻汤圆皮改良剂 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	36.20/千克
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速冻汤圆皮改良剂 聚和生物 厂家。

汤圆皮品质改良剂 是由多种-的亲水胶体复配而成，不仅能显著增加汤圆皮的糯性和韧性，有效阻止产品失水，极大改善汤圆口感，

而且使面团揉性显著提高，生产过程更加快速。使工业生产的汤圆比传统汤圆有更好的口感和效益。

主要功能： 1.增加汤圆皮的持水能力，在水煮汤圆时，汤不易发混；

2.提高汤圆的耐煮性，有效防止汤圆在水煮过程中出现糊烂而跑汤；

3.使汤圆口感更佳清爽，改变了传统汤圆的粘齿感；

4.提高了速冻初期汤圆皮的柔软性，有效防止汤圆在速冻过程中出现开裂。

产品形状：本品为白色或微黄色微细颗粒 使用范围：各式汤圆、酒酿圆子、元宵等

添加量：建议添加量为0.25%-0.35%，如水磨粉质量较差，可适当增加用量。

使用方法：先把改良剂用少量的水磨粉混合加入到和面机中，与干粉充分混合后，再加水制成面团。

采购热线：0571-82201867