

昆仑面包粉改良剂A6--体积大、组织细、口感好、挺度高

产品名称	昆仑面包粉改良剂A6--体积大、组织细、口感好、挺度高
公司名称	郑州昆仑生物科技有限公司
价格	55.00/公斤
规格参数	型号:标准型/专配型 有效物质:98 品牌:昆仑
公司地址	中国 河南 郑州市中原区 郑州市淮河西路168号
联系电话	86 371 68616966 13603711830

产品详情

型号	标准型/专配型	有效物质	98
品牌	昆仑	含量	98 (%)
产品规格	4*5	执行标准	zzkl2006-001
主要用途	1、改善面团的流变性特性，提高面团的操作性能和机械加工性能（耐打、防止入炉前后的塌架等）	cas	235878

昆仑牌系列面包粉改良剂是由复合酶制剂、复合乳化剂、增筋剂和天然植物胶等多种食品级优质原料精制。外观为精细、流畅性良好的白色或淡黄色粉末。

昆仑牌系列面包粉改良剂的主要成分均为天然或生物提取物，高效、安全且具有良好的营养价值。

作用与效果

- 1、改善面团的流变性特性，提高面团的操作性能和机械加工性能（耐打、防止入炉前后的塌架等）。
- 2、提高入炉急胀性，使冠形挺立饱满。
- 3、显著增大成品体积，20-50%（视具体粉质和配方而异）。
- 4、改善成品内部组织结构，使其均匀、细密、洁白且层次好。
- 5、改善口感，使面包筋道、香甜。
- 6、提高面包持水性，延缓成品老化，延长货架期。

使用方法 1
面粉厂，可用喂料器或配粉装置均匀加入。 2 食品厂、面食店等，在配料时均匀加入，充分搅拌混匀。
添加量 建议为2%，请根据具体粉质、要求和配方酌情调整。 包装规格 20kg/箱，25kg/箱
贮存条件阴凉、通风、干燥。 保质期 十二个月。