

昆仑馒头粉改良剂A3--体积大、组织细、口感好

产品名称	昆仑馒头粉改良剂A3--体积大、组织细、口感好
公司名称	郑州昆仑生物科技有限公司
价格	26.00/公斤
规格参数	型号:标准型/专配型 类别:品质改良剂 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	类别	品质改良剂
品牌	昆仑	有效物质含量	99(%)
执行标准	q/zkl0001s-2010	主要用途	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。显著增大成品体积，约10-30%。使成品表皮光滑、洁白、细腻、亮泽。使成品内部组织结构均匀、细密。

cas 0231557

昆仑牌馒头粉改良剂是我公司科研人员在国内外优秀配方的基础上，采用最新的科研成果，使用世界卫生组织（WHO）及中国食品添加剂标准化委员会允许使用的食品级原料科学加工而成的面粉品质改良剂。主要成分及外观 昆仑牌系列馒头粉改良剂是由复合酶制剂、增筋剂和复合乳化剂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浅黄色粉末状。

昆仑牌系列馒头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。

2、显著增大成品体积，约10-30%。 3、使成品表皮光滑、洁白、细腻、亮泽。

4、使成品内部组织结构均匀、细密。 5、使成品柔软、弹性好，口感绵软筋道。

6、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，充分搅拌均匀。 添加量

一般为0.3 - 1.0%，请根据基粉、要求和具体配方而定实际最佳添加量。 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。 建议成品实验使用工艺

本着使用方便、快捷、市场定位的原则，建议采用一次发酵工艺进行对比实验：改良剂 0.6 - 1.0%酵母称取面粉 加40~50%水（以面粉重量为基数）和面 成型 醒发30~60min（35~36℃，湿度70-80%）

沸水蒸约20分钟即可。 注：酵母在和面前最好用少许温水进行溶解活化，其效果更好。