

米面制品乳化增稠剂

产品名称	米面制品乳化增稠剂
公司名称	河南奥尼斯特食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	原阳县产业集聚区311省道北侧
联系电话	0373-7072558 18637181385

产品详情

米面制品含有大量淀粉颗粒，糊化后，极易老化反生。我们的复配增稠剂，可与直链淀粉结合而成为螺旋状复合物，从而降低淀粉分子的结晶程度，并进入淀粉颗粒内部，从而阻止淀粉的凝聚，进而阻止淀粉的老化回生。同时多种胶体和多种乳化剂的复配，有很好的协调作用，能增强抗老化的效果。