安琪面包改良剂A-66　产品介绍

安琪烘焙与发酵面食技术中心

安琪A-66面包改良剂
【柔软 保鲜型】

安琪面包改良剂A-66
【柔软 保鲜型】

产品特点

A66--高性能、通用型面包改良剂。显著改善面包体积，使组织更细腻柔软，并延长面包货架期。

1. 弥补面粉质量不足，稳定和提高面包品质。
2. 提高面团吸水率，改善面团表面粘度，面团机械操作性好。
3. 面团发酵稳定性好，生产管理弹性大。
4. 提高面包入炉膨胀性，增大面包体积，改善面包组织。
5. 使得面包组织细腻柔软，延长产品货架期。

产品的配料及用量

A-66

物料编号：83001154

配料：无水硫酸钙，活性大豆粉，双乙酰酒石酸单双甘油酯，硬脂酰乳酸钠，磷酸二氢钙，焦磷酸二氢二钠，Vc，淀粉酶，木聚糖酶，脂肪酶，玉米淀粉。

用量：面粉用量的0.2-0.6%

适用范围：各类面包的制作

规格：600g/袋*20/箱

产品应用实例

创意甜面包：

原料	面包粉	安琪金高糖酵母	安琪A-66面包改良剂	白砂糖	淡奶油	鸡蛋	盐	老面种	水
百分比	100	1	0.4	20	8	10	1	30	45

发酵稳定性对比

添加安琪A-66
面包改良剂

空白未添
加改良剂

发酵2h后，添加安琪A-66改良剂的面包比较挺立，体积大，未添加改良剂的面包形状扁平，体积小。

体积对比

添加安琪A-66面包改良剂土司面包和圆面包体积增大约15%，且吐司面包形状好，无爆口和爆边现象，圆面包表面更光滑。

未添加改良剂

添加安琪A-66面包改良剂

内部组织对比

压面法效果

搅拌法效果

在压面法和搅拌法两种面包制作方法中安琪A-66面包改良剂都能显著改善面包内部组织，使面包组织洁白，细腻，柔软；同时相比其他改良剂效果更好。

应用结论

安琪A-66面包改良剂作用效果：

- 增大面包体积
- 改善面团的耐搅拌性能
- 改善内部组织
- 延长产品货架期

安琪酵母——

专业成就全球烘焙

为烘焙行业提供高品质酵母、烘焙原料以及解决方案。

了解更多：

http://baking.angelyeast.com/

官方微信：

Angel安琪®

创新健康生活