

我们都知道，复合豆腐增筋凝固剂能与豆浆中的植物性蛋白质分子间相互作用、反应，通过桥联，形成络合，形成良好的网状结构，使产品产生良好的弹韧性、延伸性、持水性、成型性等物理特性，使产品增筋、易复水、有光泽、不复色。复合豆腐增筋凝固剂跟它"天生一对"，坚持使用，增产、增弹，保鲜也渐渐好了



## 2、复合豆腐增筋凝固剂搭配食用碱：

做生产的人都知道食用碱泡豆，可以促进蛋白质溶解，增加豆制品得率，同时具有天然美白功能；尤其热天，还能起到平衡PH值的目的，减少因微生物感染出现的发酸现象，用复合豆腐增筋凝固剂搭配食用碱使用，不仅凝固效果好，产量高，产品美白自然。

