

# 预糊化淀粉生产厂家

产品名称	预糊化淀粉生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	9.00/1kg
规格参数	产品名称:预糊化淀粉 级别:食品级 规格:25kg/1件
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

## 产品详情

预糊化淀粉厂家,预糊化淀粉生产厂家,预糊化淀粉,食品级预糊化淀粉厂家,食品级预糊化淀粉生产厂家

预糊化淀粉是一种物理变性淀粉，也被称为 预糊化淀粉；是在淀粉糊化呈分散状态后，经快速脱水干燥，淀粉分子来不及重排而得到一种多孔、Chemicalbook无明显结晶的淀粉颗粒。由于预糊化淀粉具有多孔、氢键断裂结构，并具冷水可溶、冷水稳定性好和保水性强等特点，因此被用于许多工业部门

预糊化淀粉为白色粉末。淀粉粒在适当温度下（各种来源的淀粉所需温度不同，一般60~80℃）在水中溶胀、分裂、形成均匀糊状溶液的作用称为糊化作用。糊化作用的本质是淀粉粒中有序及无序（晶质与非晶质）态的淀粉分子之间的氢键断开，分散在水中成为胶体溶液。

糊化作用的过程可分为三个阶段：

（1）可逆吸水阶段，水分进入淀粉粒的非晶质部分，体积略有膨胀，此时冷却干燥，颗粒可以复原，双折射现象不变

（2）不可逆吸水阶段，随着温度升高，水分进入淀粉微晶间隙，不可逆地大量吸水，双折射现象逐渐模糊以至消失，亦称结晶“溶解”，淀粉粒胀至原始体积的50~100倍；

（3）淀粉粒解体，淀粉分子全部进入溶液

预糊化淀粉是一种加工简单，用途广泛的变性淀粉，应用时只要用冷水调成糊，免除了加热糊化的麻烦。广泛应用于食品、化妆品、饲料、石油钻井、金属铸造、纺织、造纸等很多行业。

1. 在预糊化过程中，水分子破坏了淀粉分子间的氢键，从而破坏了淀粉颗粒的结晶结构，使之润胀溶于水中，因此易被淀粉酶作用。

2. 预糊化淀粉吸水性强、保水性强、粘度及粘弹性都比较高。用在烘烤食品，用在蛋糕、面包中添加4%左右的预糊化淀粉，加水时易混成面团，包含水分和空气多，可使产品保持柔软蓬松，延缓老化。另外，可作为西式糕点表面糖霜的保湿剂，可抑制蔗糖结晶。在速冻食品中加入适量预糊化淀粉，可避免产品在速冻过程中裂开，提高成品率，从而降低生产成本。

3. 预糊化淀粉分散性能好，而且有增稠稳定作用。在速麦片、杏仁糊、鸡精、果酱和苹果馅饼填充物中都有应用。

4. 预糊化淀粉凝胶有一定强度,这种混合预糊化淀粉可代替布丁用凝胶。

5. 预糊化淀粉冷水可溶，省去了食品蒸煮的步骤，且原料丰富，价格低，比其他食品添加剂经济，故常用于各种方便食品中。

6. 其他，在面条中添加适量预糊化淀粉可减少面条断头，并可快速煮熟。