

变性淀粉厂家

产品名称	变性淀粉厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	12.00/1kg
规格参数	保质期:2年 产品规格:25kg/件 标准:国标或企标
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

变性淀粉厂家,变性淀粉生产厂家,变性淀粉,食品级变性淀粉厂家

变性淀粉

型号：食品级

有效物质含量：99%

包装规格：25*1

主要营养成分：木薯变性淀粉

外观：粉末

含量：99%

保质期：2年

变性淀粉一般为白色或近白色无味无臭粉末或颗粒，以及经预糊化(即在水存在下经热处理)的薄片、无定形粉末或粗粉。不溶于乙醇、氯仿。

1) 羟丙基淀粉食品工业，羟丙基淀粉可用作增稠剂、羟丙基淀粉可用作悬浮剂、羟丙基淀粉可用作黏合剂。

2) 羟丙基淀粉造纸工业：羟丙基淀粉用作纸张内部施胶，羟丙基淀粉用作表面施胶，羟丙基淀粉使印刷

油墨鲜明，羟丙基淀粉使均匀，羟丙基淀粉使胶膜光滑，羟丙基淀粉减少油墨消耗，羟丙基淀粉并有一定搞拉毛能力。

3) 羟丙基淀粉纺织工业：羟丙基淀粉可用作经纱浆料，羟丙基淀粉提高织造时的耐磨性，羟丙基淀粉及织造效率，羟丙基淀粉高取代度的羟丙基淀粉可作印花糊料。

添加变性淀粉的油炸方便面具有酥脆的结构和较低的吸油量，产品的品质和储存稳定性较好；

在即食面中可以改善面条的复水性、咀嚼性和弹性，减少煮制时间；

在面食点心中添加变性淀粉可以降低吸油量，改善面食的酥脆性，延长制品的储存时间；

在米粉生产中作为组织成型剂和粘和剂，可以增加制品的透明度和滑爽度，减少粘性，改善口感。