

磷酸酯淀粉厂家

产品名称	磷酸酯淀粉厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	6.00/1kg
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

磷酸酯淀粉厂家,磷酸酯淀粉生产厂家,磷酸酯淀粉,食品级磷酸酯淀粉厂家

磷酸酯淀粉

级别：食品级

有效物质含量：99%

主要用途：增稠剂

包装规格：25*1

执行标准：国标

色状白色粉末，无臭，无味，易溶于水，不溶于有机溶剂。在醚化的基础上，适当地交联所得到的HPDSP，其膨润力、透明度仍显著高于原淀粉。

- 1.食物工业到现在为止海外食物工业上主要是用作牢稳剂，增稠剂。
- 2.造纸工业淀粉磷酸酯可以用于纸板的加强剂，印刻纸的外表施胶剂，它对增长纸出落强度和伸长率都有表面化的效果。
- 3.纺织工业淀粉磷酸酯主要是作为纱线和织物的上浆剂，处置剂，因为它具备粘度范围广的独特的地方，运用它上浆的织物光滑不断头，织物平整丰满，同时还具备一定的保色效果。

4.其它行业 在日用化工和医疗药品方面可用作化妆品的填料和黏合剂，制成的产质量量久存未变质；在中西药的药丸子和片剂中能防腐防潮，服用后对人的身体无副效用。

磷酸酯淀粉增稠性、成膜性、稳定性、糊化特性。

1).添加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

2) 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

3) .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

4) .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