

变性淀粉厂家

产品名称	变性淀粉厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	12.00/1kg
规格参数	产品名称:变性淀粉 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

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，食品级变性淀粉生产厂家

简介

在天然淀粉所具有的固有特性的基础上，为改善淀粉的性能、扩大其应用范围，利用物理、化学或酶法处理，在淀粉分子上引入新的官能团或改变淀粉分子大小和淀粉颗粒性质，从而改变淀粉的天然特性（如：糊化温度、热粘度及其稳定性、冻融稳定性、凝胶力、成膜性、透明性等），使其更适用于一定应用的要求。这种经过二次加工，改变性质的淀粉统称为变性淀粉。

性状

白色（无色）粉末，流动性好，具有良好的水溶性，其水溶液透明无色，稳定性好。

用途

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。

4) 羟丙基淀粉医药工业：羟丙基淀粉可作片剂的崩解剂

作增稠剂。我国规定可用于果冻、午餐肉、果酱和汤料，大使用量为30g/kg；在冰淇淋中大使用量12g/kg。

用于纺织浆纱、造纸内表施胶、涂布、食品添加剂、医药制片或冲剂、饲料粘合等

增稠剂；乳化剂；粘结剂。用于肉汁、酱油、肉馅、冷食、布丁等可使表面光滑浓稠，无颗粒状结构。