

# 食品级变性淀粉厂家

产品名称	食品级变性淀粉厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	12.00/公斤
规格参数	品牌:变性淀粉厂家 型号:食品级变性淀粉 产地:山东变性淀粉
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

## 产品详情

变性淀粉厂家 变性淀粉生产厂家 变性淀粉价格

### 玉米变性淀粉

应用于肉制品中应具备的一个重要的性质就是要有较好的吸水和持水性。肉的持水性主要在于蛋白质的作用。由于蛋白质的变性温度要比淀粉糊化温度低，蛋白质在加热过程中逐渐变性，形成网络状结构凝胶，持水能力下降，部分结合水被脱出，而随着温度的升高，淀粉逐渐吸水溶胀，然后糊化，糊化的淀粉夺取了变性后的蛋白质网络状结构中的结合的不够紧密的水，这部分水被淀粉颗粒固定，因而持水性变好。

玉米变性淀性能及特点：

（一）明显改善产品质地、口感和切片性能。

（二）糊化温度低、糊程短，能降低肉类制品的熟制温度，使产品肉嫩味鲜，无生淀粉味，尤其适用于低温肉制品。

（三）乳化性强，增稠、赋型、保油性好，可提高脂肪的利用率，代替部分大豆蛋白和卡拉胶，降低生产成本。

（四）具有较强的持水性和良好的冻融稳定性，在热加工、冷藏过程中，淀粉不老化、不析水，肠体颜色不变，长期放置口感如初，延长产品和货架期。

（五）耐高温、抗酸碱，与任何添加剂配合使用，无不良作用。

（六）本厂品经过高温干燥灭菌（150 条件下），产品基本不含杂菌，可以大大延长低温肠的保质期。

(七) 能较大幅度的提高产品出品率，增加企业的经济效益。

(八) 使用简单、方便、适用各种加工工艺。

玉米变性淀粉使用方法：

火腿、灌肠改性淀粉的使用方法与原淀粉完全相同，只是在使用过程中适当增加水的用量。（参考量：增加20%-30%）

参考用量（以原料肉为计算标准）

肉泥罐头类：15%-18% 灌肠类：25%-40% 西式火腿类：15%-30%

肉酱类：5%-8% 风干肠类：3%-5% 烤肉类：1.5%-2%