

变性淀粉厂家 变性淀粉用途用量

产品名称	变性淀粉厂家 变性淀粉用途用量
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

变性淀粉

级别：食品级

有效物质含量：99

执行标准：国标

英文名称：ModifiedStarch

原淀粉经过某种方法处理后，不同程度地改变其原来的物理或化学特性。

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。

食品应用

食品工业中使用变性淀粉主要是作为增稠剂、胶凝剂、黏结剂、乳化剂和稳定剂等。可以替代昂贵的原料，降低食品制造成本，提高食品质量同时提高经济效益。

米面制品

在米面制品中主要利用变性淀粉良好的增稠性、成膜性、稳定性、糊化特性。主要使用的变性淀粉有酯

化淀粉和羟丙基淀粉

- 1).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
- 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