

东美牌 食用马铃薯淀粉 海鲜丸 虾滑 酒店饭店商用勾芡马铃薯生粉

产品名称	东美牌 食用马铃薯淀粉 海鲜丸 虾滑 酒店饭店商用勾芡马铃薯生粉
公司名称	东莞东美食品有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	中国广东东莞市东莞市高埗镇护安围工业区
联系电话	18998019981

产品详情

马铃薯淀粉及其衍生物具有十分广泛的工业用途。在食品工业中，马铃薯变性淀粉主要用作增稠剂、黏结剂、乳化剂、充填剂、赋型剂等。在美国，约30%的马铃薯淀粉应用在食品上。特别是在汤料中大量使用，它具有较高的初始黏度，能有效地分散各种成分，在随后的高压消毒处理时，产品的黏度可以达到所要求的程度。同时，可用于烘焙特殊食品；制成颗粒作为布丁；制作香肠的扎线和填充料；添加在糕点面包中，可增加营养成分，还可防止面包变硬，从而延长保质期；添加在方便面中，增强柔软度、改善口感。