

预糊化淀粉生产商

| | |
|------|---------------------------------------|
| 产品名称 | 预糊化淀粉生产商 |
| 公司名称 | 山东爱采生物科技有限公司 |
| 价格 | 9.00/公斤 |
| 规格参数 | 品牌:预糊化淀粉 型号:食品级预糊化淀粉 产地:山东预糊化淀粉 |
| 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

预糊化淀粉厂家 预糊化淀粉生产厂家 预糊化淀粉价格

预糊化淀粉是一种物理变性淀粉，也被称为 预糊化淀粉；是在淀粉糊化呈分散状态后，经快速脱水干燥，淀粉分子来不及重排而得到一种多孔、无明显结晶的淀粉颗粒。由于预糊化淀粉具有多孔、氢键断裂结构，并具冷水可溶、冷水稳定性好和保水性强等特点，因此被用于许多工业部门。

性状

预糊化淀粉为白色粉末。淀粉粒在适当温度下（各种来源的淀粉所需温度不同，一般60~80℃）在水中溶胀、分裂、形成均匀糊状溶液的作用称为糊化作用。糊化作用的本质是淀粉粒中有序及无序（晶质与非晶质）态的淀粉分子之间的氢键断开，分散在水中成为胶体溶液。

在食品中的应用：溶解速度快和粘接性是预糊化淀粉的主要性质，因此它可用于一些对时间要求比较严格的场合，在食品工业中可用于节省热处理而要求增稠、保型等方面，可改良糕点质量、稳定冷冻食品的内部组织结构等。预糊化淀粉在食品工业中主要用于制作软布丁、肉汁馅、浆、脱水汤料、调料剂以及果汁软糖等。