

## 玉米淀粉、山芋淀粉、纯藕粉

产品名称	玉米淀粉、山芋淀粉、纯藕粉
公司名称	合肥吴胖子商贸有限公司
价格	100.00/件
规格参数	品牌:吴谷六谷 商品条形码:无 产品类别:粉类
公司地址	中国 安徽 合肥市包河区 合肥市周谷堆粮油区30号
联系电话	86 0551 4667282

## 产品详情

品牌	吴谷六谷	商品条形码	无
产品类别	粉类	卫生许可证	皖卫食字证{2009}
净重	2500 (g)	原料与配料	玉米、山芋
保质期	365 (天)	原产地	安徽
生产厂家	吴胖子商贸	储藏方法	常温储存
等级	1	规格	25kg
生产日期	2011.01	售卖方式	包装
特产	是		

玉米淀粉 (corn starch) 又称玉蜀黍淀粉。俗名六谷粉。白色微带淡黄色的粉末。将玉米用0.3%亚硫酸浸渍后,通过破碎、过筛、沉淀、干燥、磨细等工序而制成。普通产品中含有少量脂肪和蛋白质等。吸湿性强,最高能达30%以上。

淀粉糖 (含葡萄糖浆、麦芽糖浆、含42%果糖的果葡糖浆和含55%果糖的高果糖浆,以及医用结晶葡萄糖等) 是淀粉深加工产量最大的一类。主要是食品添加,也是工业的原料,作为下游产品的一个原料,比如葡萄糖、麦芽糖、高果糖浆,这些都是用于食品的,还有淀粉糖可以做称山梨醇,还可以做成氨基酸,这也是下游产品的上游的原料,这方面的需求也是相当大的。按目前的情况看,和蔗糖相比,淀粉糖无论从保健还是实用性还是成本,它还是有很大的竞争力的,这个空间仍然很大。淀粉糖受易为人体消化吸收,是一个重要的营养素。此外他们所具有对人体有益的生理功能是蔗糖所不及的。葡萄糖、麦芽糖、果糖都可以加氢处理,分别得到山梨醇、麦芽糖醇和甘露糖醇,它们统称多元糖醇。纯果糖和多元糖醇都具有甜味剂的特性,并都已工业化生产。纯果糖和多元糖醇在人体中的代谢途径与胰岛素无关,因此可以用作糖尿病人的专用甜味剂。由于他们不为口腔微生物所利用,因此也不会引起牙齿龋变,所以很适用于儿童食品、无糖口香糖和无糖糖果,又由于他们的能量值都较低,因此可用于生产低能量食品,预防肥胖症。近年来开发的低聚异麦芽糖也称双歧杆菌促进因子,是新功能性甜味剂,已工业化生产,不但具有上述优点,并且由于不为人体消化吸收而直接进入大肠,活化肠道内对人体有益的双歧杆菌,促其生长繁殖以抑制肠道内有害细菌的繁殖,由此保护了人体健康。多元糖醇都有其特有的

用途，如山梨醇较好的保温性；甘露醇的降压、利尿特性；海藻糖能提高生物抗逆耐受力的特性；这些特性加上价格上的优势使其在分子生物学、医学、食品工业、化妆品工业、农业等领域有着广阔的市场前景。另外经微生物作用制得的微生物多糖，也有很大的用途，如黄原胶由于具有良好的抗剪切、抗盐、耐酸碱、耐高温等特性，被大量用于石油钻井、医药和食品。微生物多糖环糊精具有吸附或包埋各种有机化合物的特性，能保持食品的天然色素，控制水产品的腥味，作为香精的载体延长留香时间，保证药品使其稳定不易分解等等，也具有很大的市场潜力，其他微生物多糖，还有普鲁兰等都是很有前途的产品。