

奶制品双变性淀粉 天业 25公斤 (g)

产品名称	奶制品双变性淀粉 天业 25公斤 (g)
公司名称	漯河市天业工贸有限公司
价格	6600.00/吨
规格参数	品牌:天业 卫生许可证:豫卫食添证(2006)第0048号 净重:25公斤(g)
公司地址	漯河市源汇区阴阳赵乡高庄村北
联系电话	13803959402

产品详情

品牌	天业	卫生许可证	豫卫食添证(2006)第0048号
净重	25公斤(g)	保质期	12(个月)
糊化度	1电议	水分含量	10(%)
生产厂家	漯河市天业工贸有限公司	原产地	河南
储藏方法	密封干燥	生产日期	见包装袋
售卖方式	包装	特产	是

双变性淀粉在奶制品的应用

1. 主要理化指标

性状 白色粉末无味无臭

水份(%) 8.0

ph值 4.0-5.5

粘度(mpa.s) 20

白度(mgo.%) 86

细度(100目.%) 99

重金属(mg/kg.以pb计) 1

砷 (mg/kg。以as计 0.5

抗老化性 72小时不分层

卫生指标 致病菌不得检出

包装 腹膜塑编袋25kg/袋

2.使用方法

用一份双变性淀粉5份水的比例，在无菌釜内加热到90℃，保温20分钟，即可与配置好的原奶，按比例勾兑。

3, 性能及特点

(一) 与代用品羧甲基纤维素相比有两大突出优点：

变性淀粉糊化后，具有较低的粘度，可增加酸奶固形物的含量，减少浓缩乳或脱脂乳粉的用量，扩大酸奶源范围，降低产品成本

易分散混溶，变性淀粉的凝胶特性，使酸奶在高温·高频剪切及酸性条件下，具有很好的稳定性。

(二) 变性淀粉的乳化作用，使淀粉颗粒与奶中的脂肪完全包容在一起，形成类似脂肪的结构组织，无乳蛋白沉淀。

(三) 变性淀粉良好的冻融稳定性，可是酸奶长期贮藏，也不会产生内容物脱水收缩和浮清分离现象。

(四) 口味自然，口感滑腻，色泽乳白，酸奶表面无白膜形成。