

# 天业牌玉米变性淀粉 天业牌

产品名称	天业牌玉米变性淀粉 天业牌
公司名称	漯河市天业工贸有限公司
价格	120.00/件
规格参数	品牌:天业牌 卫生许可证:豫卫食添(2006)第0048号 产品标准号:Q/LLL005-2006
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	天业牌	卫生许可证	豫卫食添(2006)第0048号
产品标准号	Q/LLL005-2006	净重	25千克(g)
保质期	12(个月)	糊化度	50
水分含量	12(%)	生产厂家	漯河天业工贸有限公司
原产地	河南	生产日期	见合格证
售卖方式	包装	特产	是

改性玉米淀粉性能及特点：(一)明显改善产品质地、口感和切片性能。(二)糊化温度低、糊程短，能降低肉类制品的熟制温度，使产品肉嫩味鲜，无生淀粉味，尤其适用于低温肉制品。(三)乳化性强，增稠、赋型、保油性好，可提高脂肪的利用率，代替部分大豆蛋白和卡拉胶，降低生产成本。(四)具有较强的持水性和良好的冻融稳定性，在热加工、冷藏过程中，淀粉不老化、不析水，肠体颜色不变，长期放置口感如初，延长产品和货架期。(五)耐高温、抗酸碱，与任何添加剂配合使用，无不良作用。(六)本厂品经过高温干燥灭菌(150 条件下)，产品基本不含杂菌，可以大大延长低温肠的保质期。(七)能较大幅度的提高产品出品率，增加企业的经济效益。(八)使用简单、方便、适用各种加工工艺。

使用方法：火腿、灌肠专用改性淀粉的使用方法与原淀粉完全相同，只是在使用过程中适当增加水的用量。(参考量：增加20%-30%)

参考用量(以原料肉为计算标准)肉泥罐头类：15%-18%灌肠类：25%-40%西式火腿类：15%-30%肉酱类：5%-8%风干肠类：3%-5%烤肉类：1.5%-2%