

玉米淀粉厂家电话

产品名称	玉米淀粉厂家电话
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	5.00/kg
规格参数	品牌:玉米淀粉厂家 型号:玉米淀粉生产厂家 产地:江苏玉米淀粉厂家
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

玉米淀粉厂家,玉米淀粉生产厂家,玉米淀粉,玉米淀粉添加量,玉米淀粉标准

1.简介

产品名称:玉米淀粉

英文名称:corn starch

产品别名:玉蜀黍淀粉

CAS号:9005-25-8

分子式:(C₆ H₁₀ O₅)_n

是否进口:否

级别:食品级

有效物质含量:99%

主要用途:增稠剂

包装规格:25*1

级别:食品级

执行标准:国标

产品性状:

白色微带淡黄色的粉末。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,能达30%以上。

产品用途:

食品营养强化剂是作为一种公众健康问题的解决方案提出的。食品强化总的目的是保证人们在各阶段及各种劳动条件下获得的合理的营养

1.玉米是公认的“黄金作物”,其脂肪、磷元素、维生素B2的含量居谷类食物之首面制品:方便面、挂面、保鲜湿面、保鲜米粉等,提高复水性,延长货架期。

2.速冻食品:速冻水饺、速冻汤圆等,外表光洁、冻融稳定性优良、抑制开裂。

在乳制品中主要作为胶凝剂、稳定剂、增稠剂使用,常用的变性淀粉主要有交联淀粉和羟丙在酸奶中可以作为稳定剂和增稠剂,增加制品的稠度和口感,减少乳清分离。

3.肉及鱼类制品中应用

在该类产品中主要作为保水剂、黏结剂和组织赋形剂,常用的变性淀粉主要有酯化淀粉和交联淀粉。

4.烘烤食品中应用

主要利用变性淀粉良好的成膜性、高温膨胀性和稳定性。

5.饮料中应用

主要利用变性淀粉的稳定性和吸附性。

