

可溶性淀粉生产厂家

产品名称	可溶性淀粉生产厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	16.00/kg
规格参数	品牌:可溶性淀粉厂家 型号:可溶性淀粉生产厂家 产地:江苏可溶性淀粉厂家
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

可溶性淀粉厂家,可溶性淀粉生产厂家,可溶性淀粉,可溶性淀粉添加量,可溶性淀粉标准

一、简介

中文名 可溶性淀粉

英文名 Starch

别 称 可溶淀粉

分子量 342.2948

EINECS登录号 232-686-4

水溶性 pH(5%溶液,25.0)pH of a 5% solution at 25.0 5.0-7.0

可溶性淀粉是一种白色或类白色粉末，无臭无味。可溶性淀粉不溶于冷水，溶解于沸水。一般用大米、玉米、小米、土豆的淀粉都可制成可溶性淀粉，但以红薯淀粉制得的可溶性淀粉质量

二、性状

外观：白色或类白色粉末，无臭无味。

溶解度：可溶性淀粉不溶于冷水，溶解于沸水。水溶性淀粉为白色或黄白色粉末，在冷水中即可全溶。常温下100ml水中边加边搅，至少可溶解60g该品。但其粘度较可溶性淀粉大。

三、用途

可溶性淀粉是一种白色或类白色粉末，无臭无味，不溶于冷水，在热水中则可成为透明溶液，冷却后不结冰，一般用大米、玉米、小米、土豆的淀粉都可制成可溶性淀粉，但以红薯淀粉制得的可溶性淀粉质量红薯淀粉的颗粒较粗，外面所包的胶膜在进行水解时易破裂，容易干燥。其加工过程是：取一定量的红薯淀粉过80目细筛，置于一大缸中，加入8%-9%的盐酸，将溶液搅成薄糊状，于40-45摄氏度浸渍24小时，或在室温下放置6-7天也可。每隔2小时搅动一次，浸渍完毕后，用虹吸法将缸内上层清液排掉，然后水洗数次，同时不断搅动，直至不含氯离子为止。然后掉包脱水干燥，*用石磨磨细通过100-120目筛孔，即为可溶性淀粉。