

# 磷酸酯淀粉厂家磷酸酯淀粉生产厂家

产品名称	磷酸酯淀粉厂家磷酸酯淀粉生产厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	6.00/kg
规格参数	品牌:磷酸酯淀粉厂家 型号:磷酸酯淀粉生产厂家 产地:河北磷酸酯淀粉厂家
公司地址	河北省邯郸市成安县道东堡乡道东堡村
联系电话	15694999565 15694999565

## 产品详情

磷酸酯淀粉厂家,磷酸酯淀粉生产厂家,磷酸酯淀粉,磷酸酯淀粉添加量,磷酸酯淀粉标准

磷酸酯淀粉是一种阴离子高分子电解质，带负电荷。白色至淡黄色粉末，几乎无臭，溶于热水，不同的工艺条件，可制成不同取代度的淀粉磷酸酯。经磷酸酯化的淀粉在外形上类似天然淀粉，但有良好的冷水分散性，糊化温度50~60℃，其糊液的透明性、稳定性较淀粉有明显提高，阴离子性明显增加。4%糊液pH值为6，25℃时黏度值为0.05Pa·s。不同取代度的磷酸酯淀粉其性能也不同。

## 用途

磷酸酯淀粉是一种极有价值用途广泛的天然高分子复合胶。磷酸酯淀粉在食品工业中可以替代果胶、琼脂、阿拉伯胶、海藻胶等用作增稠剂、粘合剂、稳定剂、乳化剂和发泡剂。在日化工业中，可作为化妆品的重要原料。在制药工业中是脂溶性的优良乳化剂及中西药片的粘合剂等。

## 在面制品中的应用

磷酸酯淀粉具有较高黏度、较强的水结合能力，并具有形成热可逆的冷凝胶的特性，因此磷酸酯淀粉在食品和非食品领域中可替代大多数的非胶凝性的亲水胶体，与其它亲水胶体相比，具有较低廉的价格。

磷酸酯淀粉添加到面粉中的量在0.1%~0.4%之间时，面团的筋力，而且面制品口感筋道、爽滑、不糊汤。添加磷酸酯淀粉使面团的吸水率增加，面团的形成时间和稳定时间延长，弱化度降低，使面团的稳定性更好；添加磷酸酯淀粉使面条烹煮后的硬度和咀嚼度提高，并具有较好的弹性和拉伸性能，面条的烹煮损失和面汤浊度降低，因而磷酸酯淀粉可用于面制品中以改善其食用品质。

