食品级预糊化淀粉厂家

产品名称	食品级预糊化淀粉厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	9.00/公斤
规格参数	品牌:科隆多 型号:食品级 产地:山东
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

预糊化淀粉厂家 预糊化淀粉价格 预糊化淀粉用量

1.简介预糊化淀粉是一种以天然淀粉为原料，经过变性改良而成。具有许多重要的性质，包括：溶液增稠性、良好水溶性、悬浮或与胶液稳定性、保护胶体作用、成膜性、保水性、黏合性能 无味、生物相容性、触变性等。在建筑工业中（球团粘合剂、型煤粘合剂普通内墙腻子粉、石膏基腻子粉、墙纸胶等）可使施工性能提高，同时生产成本则降低20～40%左右。2.性状预糊化淀粉为白色粉末。淀粉粒在适当温度下（各种来源的淀粉所需温度不同，一般60~80℃）在水中溶胀、分裂、形成均匀糊状溶液的作用称为糊化作用。糊化作用的本质是淀粉粒中有序及无序（晶质与非晶质）态的淀粉分子之间的氢键断开，分散在水中成为胶体溶液。