

# 宜昌淀粉质量检测农作物测试单位

产品名称	宜昌淀粉质量检测农作物测试单位
公司名称	广分检测认证有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:GFQT 所在地:射线探伤 服务范围:检测认证
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662582169 18662582169

## 产品详情

直链淀粉含量高，米质较细，口味延展性差，弹力差，南方地区出产的粳稻为高淀粉种类。直链淀粉含量相对较低，直链淀粉含量较高，做饭时有较高的黏性，有较强的韧性和弹力，北方地区出产粳稻是直链淀粉含量低种类，口味不错。淀粉的构造较为简单，易溶于水，易残糖，直链淀粉的构造相对性繁杂，不易溶于水，不容易残糖。稻米、木薯淀粉、糯米、糯玉米中直链淀粉成分高过苞米、麦子、马铃薯，故其吸收率也较高。稻米与麦子带有木薯淀粉分别是80%-75%。但是由于其淀粉/直链淀粉非常低，减少了肠道有益菌数量及挥发性脂肪酸水准，肠胃鳞状上皮细胞发育不太理想，减少了门静脉碳水化合物消化吸收，故其喂养实际效果并不是好于苞米、麦子、马铃薯。高淀粉谷类（淀粉/直链淀粉之比50/50或75/25,如豌豆淀粉），消化吸收速度比较慢，且推动了肠道有益菌繁殖及鳞状上皮细胞生长发育，最后推动了猪生长发育。淀粉是绿色植物贮备的营养成分。它存储于植物的种子、根茎及根里。植物的生长成熟后，各种花卉中木薯淀粉含量因种类、气候、土层以及其它生长发育标准的差异且不一样。即便在同一快田里生长发育同一品种不一样植物，所含小麦粉的量也不一定同样。谷物中所含的木薯淀粉比较多；如稻米约含小麦粉80%，麦子约含70%，而土豆大约带有20%的木薯淀粉。木薯淀粉不是一个单纯的分子结构，而是一种混合物质。它是由二种不同种类的木薯淀粉构成，一种是淀粉，另一种是直链淀粉。从不同粮食作物所获得的木薯淀粉中，其淀粉的组成比例并不相同。淀粉和直链淀粉在构造、特性及其化学变化活力层面有很大差别。溶解性与黏度淀粉溶解于开水，在50~60°C的热水中，淀粉融解，产生有黏度的液体。但淀粉的溶解能力随温度上升的变化不大。直链淀粉不溶于水，但在50~60°C的热水中，直链淀粉分子结构中各碳键的相互影响超过水分对分子链的功效。因此此温度下，直链淀粉不是溶于水的，但可以水中膨胀而潮湿。当温度上升100 时，水扩散作用加速，碳键之间相互作用力变弱而与水分的功效提高，直链淀粉逐渐融解水，产生十分黏滞的液态。当环境温度再次上升到120°C时，直链淀粉的溶解性增加。木薯淀粉与碘反映颜色不一样：1、淀粉为深蓝色；2、直链淀粉为淡褐色。