

中泰羟丙基(醚化交联)木薯变性淀粉 张伟庆 一五零零一九二八七六零

产品名称	中泰羟丙基(醚化交联)木薯变性淀粉 张伟庆 一五零零一九二八七六零
公司名称	中泰淀粉有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	上海市普陀区金沙江路2299弄79号1101室
联系电话	021-52694596 15001928760

产品详情

中泰淀粉股份有限公司在泰国具有稳定可靠品质优良的木薯原料基地。公司具备先进尖端设备及生化科技，以及精益生产管理。生产各种食用木薯醚化(羟丙基)变性淀粉，糯米粉，预糊化淀粉及糊精。产品具有解冻冷冻吸水保水等功效。为客户创造最安全，稳定，卫生，便利，耐冻的产品。特别在东南亚、日本和欧美市场用途广泛，产品优良誉满世界，质量超乎国际水平。

我司的宗旨为提供客户价廉物美的产品。在质量上相当甚至超过欧美知名品牌，相对在价格上却有非常大的竞争力。为您最大程度的节省成本,利润最大化。

在技术服务方面，我司聘请在淀粉行业工作数十年的专家，提供全面专业的变性淀粉技术咨询服务。

在交货服务方面，我司在上海设有仓库，常规产品备有充足的库存。确保行业第一准时交货率。

中泰变性淀粉主要牌号介绍

牌号	醚化度	糊丝	粘度	特性	中国品名以及对应牌号
TGE-05	高	短	低	短糊丝结构挺性特好解冻冷冻好吸水保水特佳	羟丙基(醚化交联)木薯变性淀粉 主要用于麻糬, 调味品, 酸奶
TGE-20	高	长	高	长糊丝结构延展性特佳解冻冷冻好吸水保水特佳	羟丙基(醚化交联)木薯变性淀粉 主要用于麻糬, 肉, 鱼丸, 布丁
TGD-30	高	中	中	中糊丝结构延展性特佳耐冻, 耐热, 耐酸, 耐剪切力	羟丙基(醚化交联)木薯变性淀粉 主要用于酱料, 水果, 馅料
TGE-100	高	特长	特高	特长糊丝结构透明度佳解冻冷冻好吸水保水特佳	羟丙基(醚化交联)木薯变性淀粉 主要用于面类食品, 鱼肉制品类
ST-19	较高	长	高	Q性好弹性特佳	羟丙基(醚化交联)木薯变性淀粉 主要用于面类食品, 面食水饺, 速冻汤圆
TGF-75	高	短	低	糊液安定性甚佳尤, 可使特定物呈悬浮状, 具有抗酸, 耐热, 耐剪切力之特性	羟丙基(醚化交联)木薯变性淀粉 主要用于: 高质量之水果汁及低脂肪低卡饮料酱料
PE-05	高	短	低	短糊丝结构挺性特好	羟丙基预糊化(醚化交联)木薯变性淀粉 主要用于甜面包粉, 软曲奇饼等
WP-100	高	特长	特高	长糊丝结构延展性特佳	羟丙基预糊化(醚化交联)木薯变性淀粉 主要用于面包, 蛋糕, 烘焙混合料
PC-01				良好的糊丝结构高耐烘焙性和膨化特性	预糊化膨化木薯变性淀粉 主要用于脆皮花生等膨化类食品

如果需要, 可以给我司来电咨询。 15001928760。

我司可以提供免费 样品测试和技术咨询。 中泰淀粉有限公司

公司网址<http://www.sino-thaistarch.com>

<http://shztsy88.cn.alibaba.com>

新浪微博 <http://weibo.com/sinothai>

联络处地址：上海市金沙雅苑 未来街区 上海金沙江路2299弄79号1101室 中国区代表: 张伟庆

手机：15001928760 Email: sino_thai_starch_cn@hotmail.com 电话: 021-52694596

传真: 021-52694596

中泰羟丙基(醚化交联)木薯变性淀粉 张伟庆 一五零零一九二八七六零

中泰木薯变性淀粉行业第一准时交货率中国代表 张伟庆 一五零零一九二八七六零

中泰淀粉牌号TGE-05 用于麻糬效果好

中泰淀粉牌号TGE-20用于鱼丸改善口感

中泰淀粉牌号TGD-30用于各种酱料改善口感

中泰变性淀粉牌号TGE-100用于面类食品鱼肉制品

中泰木薯变性淀粉ST-19用于面食水饺速冻汤圆

木薯变性淀粉中泰TGF-75用于饮料酱料可使特定物呈悬浮状，

PE-05用于甜面包粉软曲奇饼改善口感 中泰淀粉

淀粉牌号WP-100中泰牌号用于面包，蛋糕，烘焙混合料效果好

PC-01烘焙性和膨化特性好用于脆皮花生中泰淀粉

世界第一木薯变性淀粉 中泰淀粉

世界第一淀粉 中泰淀粉