

# 湖北马铃薯淀粉厂家 食品级 食品增稠剂

产品名称	湖北马铃薯淀粉厂家 食品级 食品增稠剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	.00/件
规格参数	品牌:吉业升 含量:99% 产地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街休闲商业中心D1栋1-2层15室（注册地址）
联系电话	13349972642 13349972642

## 产品详情

马铃薯淀粉生产厂家销售经理：曾经理

武汉吉业升化工有限公司是生产马铃薯淀粉的厂家，我公司从03年发展至今客户遍布，欢迎新老客户来电垂询。

马铃薯淀粉生产厂家产品介绍详情：

### 马铃薯淀粉

马铃薯淀粉（Potato Starch）是由清洗干净的土豆粉粹，过滤，沉淀，将得到的沉淀物烘干即可获得，它可以被用来作为增稠剂。太白粉(Potato Flour)通常也被称为马铃薯淀粉，不要将两者混为一谈。尽管用于勾芡浓稠度不及太白粉，但是在一些烘焙食品，它能保持水分。马铃薯粉比太白粉重量较重；马铃薯粉还有马铃薯的味道，而太白粉已经没有明显的味道。

马铃薯淀粉是制备培养基的主要材料。在生产或者实验中应用马铃薯淀粉有两种方法：一种方法是将新马铃薯（土豆）洗净并挖去芽眼，削除表皮之后称重，取马铃薯200克，切成丝，在1000毫升水中煮沸15分钟~30分钟，稍冷却，后用四层纱布过滤，取滤清液并补充水分足1000毫升！这种利用马铃薯淀粉的方法应根据需要在制种时现制现用。

另外一种方法是将去皮去芽眼的马铃薯打成细浆，盛在容器中加水调匀并用四层纱布过滤2~3次，将滤液自然沉淀，沉淀结束后除去上清液，然后，将得到的淀粉薄摊于玻璃板上干燥。终将充分干燥的淀粉密封在容器中，这样便可在今后需要制种时随时取用。制种时称淀粉20克，加水1000毫升即可。用这种方法制取的马铃薯淀粉的营养成分几乎不受破坏。

中文名 马铃薯淀粉

外文名 Potato Flour

别名 土豆淀粉

是否含防腐剂 否

主要食用功效 增稠剂

包装：25KG/袋