

预糊化淀粉厂家

产品名称	预糊化淀粉厂家
公司名称	河北鸿韬生物工程有限公司
价格	12.00/千克
规格参数	品牌:预糊化淀粉厂家 型号:食品级 产地:河北
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

中文名称:预糊化淀粉、变性淀粉。

外文名称:Pre-gelatinized Starch

性状：白色粉末。

预糊化淀粉在食品工业中主要用于制作软布丁、肉汁馅、浆、脱水汤料、调料剂以及果汁软糖等。应用于食品、化妆品、饲料等行业。

【预糊化淀粉用途】

预糊化淀粉是一种加工简单，用途广泛的变性淀粉，应用时只要用冷水调成糊，免除了加热糊化的麻烦。

1. 在预糊化过程中，水分子破坏了淀粉分子间的氢键，从而破坏了淀粉颗粒的结晶结构，使之润涨溶于水中，因此易被淀粉酶作用。
2. 预糊化淀粉吸水性强、保水性强、粘度及粘弹性都比较高。用在烘烤食品，用在蛋糕、面包中添加4%左右的预糊化淀粉，加水时易混成面团，包含水分和空气多，可使产品保持柔软蓬松，延缓老化。另外，可作为西式糕点表面糖霜的保湿剂，可抑制蔗糖结晶。在速冻食品中加入适量预糊化淀粉，可避免产品在速冻过程中裂开，提高成品率，从而降低生产成本。
3. 预糊化淀粉分散性能好，而且有增稠稳定作用。在速麦片、杏仁糊、鸡精、果酱和苹果馅饼填充物中都有应用。

4. 预糊化淀粉凝胶有一定强度,这种混合预糊化淀粉可代替布丁用凝胶。

5. 预糊化淀粉冷水可溶,省去了食品蒸煮的步骤,且原料丰富,价格低,比其他食品添加剂经济,故常用于各种方便食品中。