

变性淀粉 改性淀粉

产品名称	变性淀粉 改性淀粉
公司名称	西安大丰收生物科技有限公司
价格	15.00/公斤
规格参数	
公司地址	西安市雁塔区朱雀大街与纬二街十字西角阳阳国际广场1幢3单元9层30903号
联系电话	86-02965672010 18729511011

产品详情

变性淀粉

是一种经过改性过的淀粉。此种淀粉具有一些特殊的理化性能，添加到食品配方中后可以使食品在加工或食用时具有更好的性能。只要是可食用的，那么它的生理功能与普通淀粉无异，小儿可以食用。

变性淀粉

英文名称：ModifiedStarch

原淀粉经过某种方法处理后，不同程度地改变其原来的物理或化学特性。

在天然淀粉所具有的固有特性的基础上，为改善淀粉的性能、扩大其应用范围，利用物理、化学或酶法处理，在淀粉分子上引入新的官能团或改变

淀粉分子大小和淀粉颗粒

性质，从而改变淀粉的天然特性（如：糊化温度、

热粘度及其稳定性、冻融稳定性、凝胶力、成膜性、透明性等），使其更适用于一定应用的要求。这种经过二次加工，改变性质的淀粉统称为变性淀粉。

应用

氧化淀粉

造纸施胶剂、涂布黏

合剂、瓦楞纸生产黏合剂；纸箱纸袋黏合剂；代阿拉伯胶生产糖果；漂染精整上浆剂。