

任丘工业环保型粘结剂玉米淀粉挤压膨化机

产品名称	任丘工业环保型粘结剂玉米淀粉挤压膨化机
公司名称	济南市美腾机械设备有限公司
价格	52000.00/台
规格参数	美腾/美宸:30KW MT100:45KW 山东:110KW
公司地址	山东省德州市齐河县胡官屯镇卓为机械园区A3
联系电话	15562606028

产品详情

任丘工业环保型粘结剂玉米淀粉挤压膨化机，是一种天然高分子碳水化合物，广泛存在与植物的种子，茎秆或根块中。资源充沛，价格低廉.但天然淀粉在高浓度时（如5%以上时）粘度高、流动性差、成胶凝状，用水稀释后，会发生沉淀。为解决这种现象，必须对淀粉进行改性，即将原淀粉通过物理或化学或酶法处理，改变淀粉的糊化温度、粘度、透明度、稳定性、成膜性和膜强度等等。以适用各种应用的要求。改性以后的淀粉称为“变性淀粉”或“淀粉衍生物”

常用的食品加工用变性淀粉有预糊化淀粉，麦芽糊精、酸变性淀粉、羟丙基淀粉、醚化淀粉、酯化淀粉、羧甲基淀粉、交联淀粉等。

变性淀粉参考用量（以原料肉为计算标准）

肉泥罐头类：15%-18% 灌肠类：25%-40% 西式火腿类：15%-30%

肉酱类：5%-8% 风干肠类：3%-5% 烤肉类：1.5%-2%

用途

食品工业中使用变性淀粉主要是作为增稠剂、胶凝剂、黏结剂、乳化剂和稳定剂等。可以替代昂贵的原料，降低食品制造成本，提高食品质量同时提高经济效益。

在米面制品中主要利用变性淀粉良好的增稠性、成膜性、稳定性、糊化特性。主要使用的变性淀粉有醚化淀粉和羟丙基淀粉

- 1).添加变性淀粉的油炸方便面具有酥脆的结构和较低的吸油量，产品的品质和储存稳定性较好
- 2).在即食面中可以改善面条的复水性、咀嚼性和弹性，减少煮制时间

3).在面食点心中添加变性淀粉可以降低吸油量，改善面食的酥脆性，延长制品的储存时间

4).在米粉生产中作为组织成型剂和粘和剂，可以增加制品的透明度和滑爽度，减少粘性，改善口感