

济南水处理药剂粘合剂预糊化淀粉机器

产品名称	济南水处理药剂粘合剂预糊化淀粉机器
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

济南市水处理剂黏合剂预糊化淀粉设备，是一种天然高分子蛋白质，广泛存在与植物种子，茎部或根块中。网络资源充足，木薯淀粉在高浓时（如5%以上时）黏度高、流能力差、成胶凝状，自来水稀释液后，会出现沉积。为了解决这种情况，一定要对木薯淀粉开展改性材料，将要原木薯淀粉根据物理学或化学或酶法解决，更改木薯淀粉的糊化温度、黏度、清晰度、可靠性、成膜性和膜抗压强度这些。以可用各种各样运用的规定。改性材料往后的木薯淀粉称之为“变性淀粉”或“木薯淀粉化合物”

常见的食品工业用变性淀粉有预糊化淀粉、麦芽糖糊精、酸变性淀粉、羟丙基淀粉、醚化木薯淀粉、酯化反应木薯淀粉、羧甲基淀粉、交联淀粉等。

变性淀粉参照使用量（以原材料肉为测算规范）

猪肉泥水果罐头类：15%-18% 灌肠类：25%-40% 欧式香肠类：15%-30%

肉酱类：5%-8% 风干肠类：3%-5% 烤肉类：1.5%-2%

主要用途

食品产业中应用变性淀粉通常是做为增粘剂、胶凝剂、胶凝剂、增稠剂和稳定剂等。可替代昂贵原材料，减少食品类原材料成本，提升食品质量安全与此同时提高效率。

在米食品中主要利用变性淀粉较好的增稠剂性、成膜性、可靠性、融化特点。关键所使用的变性淀粉有酯化反应木薯淀粉和羟丙基淀粉

- 1).加上变性淀粉的油炸方便面具备酥脆结构与相对较低的吸油量，产品的质量和存储可靠性不错
- 2).在即食面中能改善鲜面条的复水性、咬合性和弹性，降低蒸制时长

- 3).在面点心里加上变性淀粉能够降低吸油量，改进面点的松脆性，增加制品储存时间
- 4).在米糊生产过程中做为机构成型剂和粘和剂，能增加制品透明度和滑嫩度，降低黏性，改进口味