

廊坊膨化玉米淀粉预糊化淀粉稳定剂设备

产品名称	廊坊膨化玉米淀粉预糊化淀粉稳定剂设备
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

廊坊膨化玉米淀粉预糊化淀粉稳定剂设备，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。

在该类产品中主要作为保水剂、黏结剂和组织赋形剂，常用的变性淀粉主要有酯化淀粉和交联淀粉

- 1) .在中国腊肠中添加变性淀粉作为黏结剂和组织赋形剂，可以改善产品的多汁性
- 2) .在点心馅料中作为保水剂，可坚固组织，改善产品冻融稳定性
- 3) .在火腿和热狗中作保水剂和组织赋形剂，可以减少皱折，改善制品的冻融稳定性和保水性
- 4) .在肉丸和鱼丸中做凝胶剂，使制得的产品具有良好的弹性、咬劲和稳定性
- 5) 。具有高凝胶性和稳定性的变性淀粉可在鱼浆中用做保水剂和稳定剂，大大减少鱼浆的汁液流失

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%

在乳制品中主要作为胶凝剂、稳定剂、增稠剂使用，常用的变性淀粉主要有交联淀粉和羟丙基淀粉

- 1) .在乳酪制品中作为胶凝剂，使制品具有良好的胶凝性能，在一定程度上可以减少酪朊酸盐的用量，降低产品成本
- 2) .在冷冻甜品中作为品质改良剂，赋予产品粘性、奶油感及短丝性组织，增加制品的储存稳定性
- 3) .在高温杀菌布丁产品中可用做胶凝剂，提高制品的加工黏度，制得的产品具有良好的稳定性和口感
- 4) .在酸奶中可以作为稳定剂和增稠剂，增加制品的稠度和口感，减少乳清分离