

# 淄博化工预糊化食品淀粉增稠剂生产设备厂

产品名称	淄博化工预糊化食品淀粉增稠剂生产设备厂
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

淄博化工预糊化食品类木薯淀粉增粘剂生产制造机械厂，济南水处理药剂粘合剂预糊化淀粉机器设备，是一种天然高分子蛋白，广泛存在与植物的种子，茎干或根块中。互联网资源充裕，淀粉在大浓时（如5%以上时）粘度高、流能力较差、成胶凝状，饮用水封闭液后，会有堆积。为解决这样的事情，一定要对淀粉进行改性工程塑料，即将原淀粉依据物理或化学或酶法处理，变更淀粉的糊化温度、粘度、画面质量、稳定性、成膜性和膜抗拉强度这种。以可以用各式各样使用的要求。改性工程塑料以后的淀粉称作“变性淀粉”或“淀粉化学物质”

比较常见的食品类工业级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、醚化淀粉、酯化反应淀粉、羧甲基淀粉、交联淀粉等。

在此类产品上关键做为保湿剂、胶凝剂和管理赋形剂，常见的变性淀粉主要包括酯化反应木薯淀粉和交联淀粉

- 1).在我国香肠中加入变性淀粉做为胶凝剂和管理赋形剂，能改善新产品的鲜嫩性
- 2).在小点心包馅中做为保湿剂，可牢固机构，改进商品冻融循环可靠性
- 3).在香肠和热狗香肠里作保湿剂和管理赋形剂，能够减少皱褶，改进制品冻融循环可靠性和透水性
- 4).在肉丸子和虾丸里做膏剂，使制取的商品具有较好的弹力、咬劲和可靠性
- 5)。具有较高的凝胶性和稳定性的变性淀粉可以从鱼浆中用作保湿剂和增稠剂，大大减少鱼浆的汁液流失

变性淀粉参考需求量（以原料肉为计算标准）

猪肉泥罐头类：15%-18% 灌肠类：25%-40% 欧式古典腊肠类：15%-30%

肉酱类：5%-8% 风干肠类：3%-5% 烤肉类：1.5%-2%

在奶制品中主要做为胶凝剂、增稠剂、增粘剂应用，常见的变性淀粉主要包括交联淀粉和羟丙基淀粉

1) .在奶酪产品中做为胶凝剂，使产品具有较好的胶凝特性，在一定程度上能够减少酪朊酸盐的用量，减少生产成本

2) .在冷藏甜点中做为品质改良剂，授予商品黏性、鲜奶油感及短丝性机构，提升制品贮存可靠性

3) .在高温消毒牛奶布丁产品上可以用做胶凝剂，提升产品加工粘度，制取的商品具有较好的可靠性口感

4) .在酸牛奶中可作为增稠剂和增粘剂，提升制品砂浆稠度口感，降低乳清蛋白分离出来