

食用增稠稳定剂变性淀粉设备

产品名称	食用增稠稳定剂变性淀粉设备
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

食用增稠稳定剂变性淀粉设备，

在微胶囊的制备中，要求材料浓度大，包埋的效果就好，形成的外胶囊膜就厚。因而要求使用的壁材是高浓度低粘度的典型的原料如阿拉伯胶粘度太大需要用麦芽糊精来降低粘度。为此，低粘度的酯类变性淀粉纯胶，由于其粘度低，可以增加使用量，所得的产品的乳化性能强，所形成的乳液乳化状态好，芯材的粒子分散得很小，均匀地分布在乳液中。乳液的纯胶分子大都吸附在油/水界面，强乳液进行喷雾干燥时，可立即在芯材的表面凝聚固化，其包埋效率很高。在粉末香精中，纯胶作为壁材除具上述优点外，对香精香料还具有缓释的作用。

主要利用变性淀粉好一点的成膜性、天气炎热膨胀性和稳定性

主要利用变性淀粉较好的黏结性、渗透性和水溶，常见的变性淀粉有预糊化淀粉、交联淀粉和复合型变性淀粉

- 1) 在裹粉中，能使粉末具有较好的粘结及粘结力，能防止裹粉掉下来；在设计酥皮时容易产生脆与牢固的外镀层，改进蛋糕烘焙与微波加热解决食品机构
- 2) 在谷片健康饮品中加入变性淀粉可以提供冷热交替健康饮品所需要的粘度，飘浮健康饮品中细微原生质，使之匀称且口味优良
- 3) 在烹制式粉末状食品类中加入变性淀粉，能改善产品超低温蒸制时的粘度，使产品清楚、滑嫩，具备短丝构造
- 4) 做为干果类食品糖颗粒剂，一以降低干果类食品类表层的黏性

5) 在既食汤、酱与汁中加入适当变性淀粉可授予料汁合适的本年度，使产品跑出来的汤汁水深厚、润化

比较常见的食品企业工业化生产机械制造业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、胶凝剂与管理赋形剂，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与管理赋形剂，能改善新产品的鲜嫩性

2) .在小点心裹皮中做为保湿剂，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与管理赋形剂，能够紧致皮肤，改进商品冻融循环可靠性和吸水能力

4) .在猪肉丸子和虾丸里做黑药膏，使制取的商品有较强的弹力、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做为保湿剂和增粘剂，大大减少鱼浆的汁液流失