

挤压膨化法工业级木薯预糊化变性淀粉生产线

产品名称	挤压膨化法工业级木薯预糊化变性淀粉生产线
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

挤压膨化法工业级木薯预糊化变性淀粉生产线

我国变性淀粉的研制起步较晚，始于20世纪80年代。现已在纺织、[造纸](#)、[食品](#)、[饲料](#)、[铸造](#)、[医药](#)、[建筑](#)、[石油](#)等多领域中得到应用。我国变性淀粉的应用仍属于新兴业务，无论从变性淀粉的种类、质量，还是应用范围，都与国外有较大的差别。仅从变性淀粉的种类上来说，国外已开发上市了多达2000余种的变性淀粉产品，包括[氧化淀粉](#)、[酸变性淀粉](#)、[淀粉酯](#)、[淀粉醚](#)、[交联淀粉](#)、[阳离子淀粉](#)、[接枝淀粉](#)、[环糊精](#)、白糊精、预凝胶化淀粉（[预糊化淀粉](#)）、[双醛淀粉](#)等等，其中用玉米淀粉生产的变性淀粉已达到200多种，而中国内地以玉米淀粉为原材料生产的变性淀粉的品种只有十余种。

- 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