

# 食用蜡质玉米变性淀粉加工设备

产品名称	食用蜡质玉米变性淀粉加工设备
公司名称	济南市美腾机械设备有限公司
价格	330000.00/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

### 服用果蜡玉米变性淀粉生产设备

改进鲜面条的可塑性及质量。淀粉酶 淀粉酶也称为甘油三酯核糖核苷酸。增加在面包中，能使麦子脂质与水面筋蛋白相互影响，产生更加好的水面筋互联网，减缓木薯淀粉老化，制作而成鲜面条绵软，富有弹性，有咬劲；可以对鲜面条具有破乳和美白实际效果。人体脂肪氧合酶 人体脂肪氧合酶是一种含非血红素铁的蛋白质，主要存在于豆类植物中。在制作面条时加上，可以和面糊里的面筋蛋白汇聚，减少面条加工储存期间里的丢步率及损率，并可以使鲜面条的颜色得到有效的改进。

抗氧化剂类 湿面条工业化生产关注的是商品流转中的贮藏冷冻难点。实验报告资料显示，抗氧化剂按抗坏血酸钠0.06%、异抗坏血酸0.07%、植酸0.07%配置，能有效防止湿面条褐变及被链球菌感染等空气污染。

09、复合添加剂类 常见的复合添加剂类鲜面条品质改良剂包含硫酸盐及微量元素添加物类复合型、凝胶核甘酸及木薯淀粉和变性淀粉类复合型、脱硫催化剂类及酶制剂类复合型、抗氧剂等。他们可以明显增强面糊的稳定时间，提升全麦粉的吸水性，提升鲜面条的筋力，改进鲜面条色调、烹调性以及丢步率。结束语：面条是一种繁琐复杂高分子有机物。面条加工全过程涉及到的问题很多，只提高一种或几个面包改良剂来改变鲜面条质量，有时候难以奏效。为了能让鲜面条商品口味佳，宜选用复合添加剂对鲜面条质量开展改进。木薯变性淀粉和土豆幼化淀粉的区别 由来不一样、应用领域不一样。