

# 大城县复合板粘结剂玉米变性淀粉生产线

产品名称	大城县复合板粘结剂玉米变性淀粉生产线
公司名称	济南市美腾机械设备有限公司
价格	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

### 大城县夹芯板粘接剂玉米变性淀粉生产流水线

是一种天然高分子碳水化合物，广泛存在与植物的种子，茎秆或根块中。资源充沛，价格低廉.但天然淀粉在高浓度时（如5%以上时）粘度高、流动性差、成胶凝状，用水稀释后，会发生沉淀。为解决这种现象，必须对淀粉进行改性，即将原淀粉通过物理或化学或酶法处理，改变淀粉的糊化温度、粘度、透明度、稳定性、成膜性和膜强度等等。以适用各种应用的要求。改性以后的淀粉称为“变性淀粉”或“淀粉衍生物”

抗氧化剂类 湿面条工业化生产在意的是商品流转中的贮藏冷冻难点。测试数据资料显示，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溶血性链球菌等空气污染。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氰酸钾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，改进鲜面条颜色、烹制性以及丢步率。结束语：面条是一种繁杂高分子有机物。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调整鲜面条质量，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、适用范围不一样。