

乳化分散剂用变性淀粉设备招标采购

产品名称	乳化分散剂用变性淀粉设备招标采购
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

乳化分散剂用变性淀粉设备招标采购

在米面制品中主要利用变性淀粉良好的增稠性、成膜性、稳定性、糊化特性。主要使用的变性淀粉有酯化淀粉和羟丙基淀粉

- 1).添加变性淀粉的油炸方便面具有酥脆的结构和较低的吸油量，产品的品质和储存稳定性较好
- 2).在即食面中可以改善面条的复水性、咀嚼性和弹性，减少煮制时间
- 3).在面食点心中添加变性淀粉可以降低吸油量，改善面食的酥脆性，延长制品的储存时间

抗氧化剂类 湿面条工业化生产更看重的是商品流转中的贮藏冷冻难点。检测报告资料显示，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，改进鲜面条色彩、烹饪性以及丢步率。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、主要用途不一样。