

马铃薯淀粉

产品名称	马铃薯淀粉
公司名称	郑州仁恒化工产品有限公司
价格	300.00/袋
规格参数	
公司地址	郑州市二七区万客来
联系电话	86-037153791108 13323810370

产品详情

25kg/牛皮纸袋 含量99% 性状：白色粉末 CAS：9005-25-8 用途：增稠剂

马铃薯淀粉及其衍生物具有十分广泛的工业用途。国内潜在需求量在100万吨以上。主要用途是：

造纸业：主要用在四个方面：打浆机上胶，在薄纸成形之前，将纤维组织凝结在一起；桶上胶，浸透稀胶液，预形成薄纸；轧光机上胶，上光整修；表面上胶。美国的马铃薯淀粉约有33%用在在造纸工业，使用的主要产品是阳离子衍生物。阳离子马铃薯淀粉能改善填充剂和细纤维的固定能力以及纸张的其他化学性质。

纺织业：主要是用于棉纱、毛织物和人造丝织物的上浆，以增强和保持经纱在编织时的耐磨性、光洁度。经用马铃薯淀粉上浆的纱具有另一个优点是染色后能得到鲜艳的色泽。用马铃薯淀粉精梳的棉纺品具有一个良好的手感和光滑的表面。

食品加工业：在食品工业中，马铃薯变性淀粉主要用做增稠剂、粘结剂、乳化剂、充填剂、赋型剂等。在美国，马铃薯淀粉约30%应用在食品上。特别是在汤料中大量使用，它具有较高的初始粘度，能有效地分散各种成分，在随后的高压消毒处理时，最终产品的粘度可以达到所要求的程度。同时，用于焙烤特殊食品；制成颗粒作为“布丁”；香肠的扎线和填充料；适于口味极温和的清水罐头水果等；添加在糕点面包中，可增加营养成分，还可防止面包变硬，从而延长保质期；添加在方便面中，增强柔软度、改善口感。

糖果工业：作为制作造型糖果的成形剂。作为稠化剂以增加焦糖和果汁软糖的光滑性和稳定性。作为馅饼、人造果冻的增稠剂，浇模糖果如雪花软糖的凝胶料，乳脂糖或果汁软糖的粘合剂，胶姆糖、口香糖等糖果的撒粉剂。

胶粘剂生产：作为胶粘剂主要是糊精化马铃薯淀粉。在美国约有19%的马铃薯淀粉用于制备胶粘剂。糊精化马铃薯淀粉具有高的糊粘性和柔韧的最终膜，还具有极容易再显胶的特性，使它可用于生产涂胶商标、贴标签、包装胶纸和胶带纸等。

饲料工业：主要用于水上养殖饲料的粘结剂。甲鱼、鳊鱼饲料是浮漂在水中供食用的，作为水上养殖饲料的粘结剂应该具有不怕水、易于消化、无毒等特点，而马铃薯精淀粉的变性产物预糊化淀粉是鳊鱼饲料的最好粘结剂，一般添加量占20%。

铸造业：预糊化淀粉在高温状态下失去粘性并炭化为粉末，这一特性使其在铸造上得到广泛应用。用预糊化淀粉作粘结剂制作的砂芯不仅清砂容易，而且具有表面光洁等特点。国外已广泛采用此技术，国内也开始应用。

石油工业：马铃薯预糊化淀粉具有抗高温和耐高压的特性，国外用作石油钻井中的稠度稳定剂，能有效地控制泥浆水分的滤失。美国马铃薯淀粉在油田中使用约占它的总消费量的15%。一般情况下，钻一口深油井需预糊化淀粉2-5吨。国内目前钻井用预糊化淀粉只是试用阶段，预计以后会大幅度增长。