

预糊化淀粉

产品名称	预糊化淀粉
公司名称	上海甘源实业有限公司
价格	18.00/公斤
规格参数	
公司地址	上海宝山区月罗路339号
联系电话	021-61558943 13816164085

产品详情

预糊化淀粉

上海甘源实业有限公司优质生产商，预糊化淀粉厂家电话，预糊化淀粉cas号，预糊化淀粉的粘度，预糊化淀粉最新报价、预糊化淀粉的价格，预糊化淀粉的作用，预糊化淀粉总代理，预糊化淀粉厂家最新报价，预糊化淀粉的添加量，

用法及作用：

预糊化淀粉是一种加工简单，用途广泛的变性淀粉，应用时只要用冷水调成糊，免除了加热糊化的麻烦。广泛应用与医药、食品、化妆品、饲料、石油钻井、金属铸造、纺织、造纸等很多行业。

淀粉的糊化原理：

淀粉粒在适当温度下（各种来源的淀粉所需温度不同，一般60~80℃）在水中溶胀、分裂、形成均匀糊状溶液的作用称为糊化作用。糊化作用的本质是淀粉粒中有序及无序（晶质与非晶质）态的淀粉分子之间的氢键断开，分散在水中成为胶体溶液。

糊化作用的过程可分为三个阶段：

（1）可逆吸水阶段，水分进入淀粉粒的非晶质部分，体积略有膨胀，此时冷却干燥，颗粒可以复原，双折射现象不变

（2）不可逆吸水阶段，随着温度升高，水分进入淀粉微晶间隙，不可逆地大量吸水，双折射现象逐渐模糊以至消失，亦称结晶“溶解”，淀粉粒胀至原始体积的50~100倍；

（3）淀粉粒最后解体，淀粉分子全部进入溶液。

在食品中的应用：

溶解速度快和粘接性是预糊化淀粉的主要性质，因此它可用于一些对时间要求比较严格的场合，在食品工业中可用于节省热处理而要求增稠、保型等方面，可改良糕点质量、稳定冷冻食品的内部组织结构等。预糊化淀粉在食品工业中主要用于制作软布丁、肉汁馅、浆、脱水汤料、调料剂以及果汁软糖等。