

氧化淀粉厂家氧化淀粉添加量

产品名称	氧化淀粉厂家氧化淀粉添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	15.00/千克
规格参数	品牌:氧化淀粉厂家 型号:氧化淀粉 产地:生产氧化淀粉厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 17626436065

产品详情

氧化淀粉厂家，氧化淀粉生产厂家，氧化淀粉，氧化淀粉价格，氧化淀粉报价

氧化淀粉是一种常用的食品添加剂，工业，农业和饲料行业中也有广泛的应用。其主要作用是增稠、增稳、调味和改善品质。以下是氧化淀粉在各行业中的具体用途用法用量：一、食品添加剂 1.糕点、面包、饼干、糖果、巧克力、蛋糕、调味汁、果冻、冰淇淋等食品中的增稠剂、增稳剂和乳化剂。

2.食品中的保湿剂、防结块剂、抗氧化剂、增白剂和改善口感剂。

3.调味酱、速食面、方便食品、罐头食品等中的增稠剂、增稳剂、乳化剂、变性剂和改善品质剂。

用法用量：一般用量为0.5%~5%，具体用量根据不同产品和生产工艺而定。二、工业用途

1.建筑材料中的增稠剂、增强剂、粘结剂和防水剂。

2.纺织品中的增稠剂、抗皱剂、柔软剂和改善手感剂。

3.造纸工业中的增稠剂、增白剂、改善光泽剂和增强剂。

4.化妆品中的增稠剂、乳化剂、保湿剂和改善质感剂。

用法用量：一般用量为0.5%~10%，具体用量根据不同产品和生产工艺而定。三、农业用途

1.作物种子处理剂中的涂覆剂、保湿剂和抗病毒剂。2.肥料中的控释剂、携带剂和缓释剂。

3.饲料中的增稠剂、增稳剂、抗氧化剂和改善口感剂。

用法用量：一般用量为0.5%~5%，具体用量根据不同产品和生产工艺而定。四、饲料行业

1.猪、鸡、鱼等饲料中的增稠剂、增稳剂、抗氧化剂和改善口感剂。

2.饲料中的润滑剂、流动剂和防结块剂。

用法用量：一般用量为0.5%~5%，具体用量根据不同产品和生产工艺而定。