

【 】大量批发马铃薯淀粉

产品名称	【 】大量批发马铃薯淀粉
公司名称	湖北高宇商贸有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:嵩天沃华 净重:25000 (g) 保质期:12 (个月)
公司地址	沙市区工农路 (木材公司宿舍) 5栋
联系电话	13872273043

产品详情

品牌	嵩天沃华	净重	25000 (g)
保质期	12 (个月)	原料与配料	见包装
水分含量	0.5 (%)	原产地	湖北
储藏方法	常温	生产日期	见包装
售卖方式	包装	特产	是

马铃薯淀粉具有优良的特性和独特的用途，其平均粒径大、粒径大小分布范围广。糊化温度低、膨胀容易，糊化时吸水、保水力大。糊浆最高粘度及透明度高，在加工面食类、水畜产制品、小糕点、颗粒粉、变性淀粉等制品上利用，具有独特的效果。马铃薯淀粉分子结构中结合有磷酸基，磷含量高低对马铃薯淀粉的性质有重要影响，不同磷含量的马铃薯淀粉在利用上有所区别。遗传改良是获得不同磷含量原料的有效手段，栽培技术及其他管理措施也可以调节原料品种的磷含量。对不同粒径淀粉进行分级时，大粒淀粉可以更好地表现出马铃薯淀粉的特性。

马铃薯淀粉具有优良的特性和独特的用途，其平均粒径大、粒径大小分布范围广。糊化温度低、膨胀容易，糊化时吸水、保水力大。糊浆最高粘度及透明度高，在加工面食类、水畜产制品、小糕点、颗粒粉、变性淀粉等制品上利用，具有独特的效果。马铃薯淀粉分子结构中结合有磷酸基，磷含量高低对马铃薯淀粉的性质有重要影响，不同磷含量的马铃薯淀粉在利用上有所区别。遗传改良是获得不同磷含量原料的有效手段，栽培技术及其他管理措施也可以调节原料品种的磷含量。对不同粒径淀粉进行分级时，大粒淀粉可以更好地表现出马铃薯淀粉的特性