

绿色、健康天然植物增筋改性淀粉的食品增稠剂：木薯变性淀粉

产品名称	绿色、健康天然植物增筋改性淀粉的食品增稠剂： 木薯变性淀粉
公司名称	广西荟力淀粉有限公司
价格	6800.00/吨
规格参数	品牌:荟力 卫生许可证:450123010008 产品标准号:Q/LAYF0002 - 2010
公司地址	柳州市屏山大道95号驾鹤商业街4号楼711室
联系电话	13707720385 13977213296

产品详情

品牌	荟力	卫生许可证	4501 2301 0008
产品标准号	Q/LAYF0002 - 2010	净重	2500 (g)
保质期	12 (个月)	原料与配料	木薯
糊化度	冷水即融	水分含量	4 (%)
生产厂家	银丰	原产地	广西
储藏方法	阴凉、	生产日期	2010.8
售卖方式	包装	特产	是

“荟力”牌食品级木薯预糊化淀粉

一、主要理化指标

项目		指标
白度	(425nm蓝光反射率), %	85
粒度	(r20/3系列0.25mm试验筛通过率), %	98.6
ph值	(1%干基), %	5-7
水分	%	5
粘度	(1%淀粉糊溶液25 时恩氏粘度, e25)	> 1.3
卫生指标		符合食品卫生标准要求

二、性能特点

1、具有冷水可溶性，凝胶性强、成型好、膨化度高。

2、具有糊化温度低、透明度高、保水性好、抗老化。

3、具有良好的冻融稳定性及冷粘度稳定性。

食品级预糊化淀粉是一种新型的食品辅料，该产品自身已经熟化，可直接添加到终端产品中，具有增稠、稳定、改善口感和糖果弹性等功能，是取代食用胶的理想产品。

三、应用说明

1、面制品：方便面、挂面、保鲜湿面、保鲜米粉等，提高复水性，口感爽滑劲道、降低吸油率，延长货架期。

2、速冻食品：速冻水饺、速冻汤圆等，外表光洁、冻融稳定性优良、抑制开裂、不混汤、口感爽滑劲道、熟品晶莹剔透。

3、肉制品：火腿肠、灌肠、鱼丸、贡丸等，良好的保水保油性、提高产品得率、改善切片性；弹性好、口感爽。

4、调味品：蚝油、调味酱、调味沙司、番茄沙司、色拉酱、巧克力攀司等，增稠，耐机械加工、稳定性好。

5、煎炸粉：裹浆裹粉、炸鸡等，提高粘着性、保水性好、口感酥脆、抗吸潮、低吸油率。

6、糖果：胶质软糖、淀粉软糖、珍珠粉圆等，透明度高、凝胶性强、成膜性好。