

# 优质脱水玉米粉 20-40目饲料添加 80-150目食用添加

产品名称	优质脱水玉米粉 20-40目饲料添加 80-150目食用添加
公司名称	江苏中蔬农业有限公司
价格	12.00/千克
规格参数	品牌:中蔬农业 是否进口:否 生产许可证编号qs:321216010171
公司地址	兴化市陶庄镇人民路
联系电话	18522692991 15861045317

## 产品详情

我司常年生产加工各种规格玉米粉，常规规格20-40目用作宠物饲料，80-100/120-150/150-200目用作食品添加 天然提取 天然着色 我司生产的玉米粉为食品级玉米粉 可即时冲饮。欢迎广大客户订购，量大可优惠。玉米粉是将玉米去除麸皮磨成粉，又称玉米面，里面包含除玉米皮之外的所有成分，蛋白质，淀粉，脂肪，维生素，矿物质，等等，类似于小麦对应的面粉。常被用作布丁等食品的凝固剂。市面一般的现成布丁预拌材料（pudding mixes）都含有玉米粉。利用双层蒸锅（double boiler），以牛奶、砂糖、玉米粉和增香剂等配料就可轻易制作出简单的玉米粉布丁。玉米粉也在中国菜和法国菜里被用作增稠剂。

甜玉米香甜可口，受人喜爱，更有一种“水果型甜玉米”，可以像水果一样生吃。这种甜玉米的蛋白质、脂肪及维生素含量比普通玉米高1—2倍，硒的含量则高8—10倍，其所含有的17种氨基酸中，有13种高于普通玉米。

甜玉米在中国也有栽培。植株较矮，分蘖力较强。果穗苞叶上有旗叶。子粒淡黄或乳白色，胚较大，乳熟期子实柔嫩、味美，富含水溶性多糖、维生素a、维生素c、脂肪和蛋白质等。其特征为籽粒干燥后胚乳呈角质不透明无光泽的蜡质状，因此被命名为蜡质玉米。糯质玉米籽粒的胚乳全由枝链淀粉所组成。据测定分析，糯玉米籽粒中营养成分含量高于普通玉米，含70~75%的淀粉，10%以上的蛋白质，4~5%的脂肪，2%的多种维生素，籽粒中蛋白质、va、vb1、vb2均比稻米多，脂肪和vb2的含量最高，黄色玉米还含有稻麦等缺乏的甲种维生素（胡萝卜素）。糯玉米wx基因的遗传功能，是使糯玉米胚乳淀粉类型和性质发生变化，糯玉米淀粉分子量比普通玉米小10多倍，食用消化比普通玉米高20%以上，它还具有较高的粘滞性和良好的适口性，加温处理的糯玉米淀粉具有高度的膨胀力（是普通玉米淀粉的2.7倍）和透明性。糯玉米优良特性赋予糯玉米具有宝贵的营养价值和广泛的用途。

重要的营养保健食品——糯玉米营养丰富，食用价值高，其鲜果穗可溶性蛋白容易消化吸收，而被当今

世界广泛用作保健的营养食物，蔬菜型糯玉米鲜食生产已成为农业种植业结构调整农民增收的一个重要内容。

淀粉生产的主要原料——糯玉米淀粉是食品加工的优良原料。目前，世界上通过化学修饰作用后，将糯玉米淀粉变为各种形式的变性淀粉，提高其粘滞性，透明性和稳定性，增强其抗切割抗震动、耐酸碱耐冷冻等性能，用作增稠剂、乳化剂、悬浮剂等而广泛应用于香肠、汤羹罐头，甜玉米糊状罐头、凉拌等作料汁、冷冻食品 and 各类快餐方便食品的加工部门。