越南食品级绿飞马优质木薯淀粉25KG

产品名称	越南食品级绿飞马优质木薯淀粉25KG
公司名称	泉州市丰泽区正诚商贸有限公司
价格	140.00/件
规格参数	品牌:绿飞马 是否进口:是 有无中文标签:有
公司地址	福建泉州市城东美仙山花苑
联系电话	86 0595 28198565

产品详情

店长精品推荐

1公斤【台湾小吃pk鲜芋仙】现做迷你抹茶小芋圆吸管

价格：26.00元

【台湾小吃 pk鲜芋仙】手工圆彩虹芋圆芋头+梅子现做现卖

价格：27.00元

广西特产 黑凉粉(烧仙草)500克可做25斤 纯天然食品 清热去火

价格：11.00元

台湾特色珍珠奶茶原料，抹茶珍珠粉圆1000克 批发

价格：8.00元

台湾特色珍珠粉圆，草莓珍珠粉圆1000克批发珍珠奶茶原料

价格：8.00元

九龙珠台湾特色手工包馅粉圆包心粉圆 芝麻包心粉圆

价格：38.00元

供应越南食品级绿飞马优质木薯淀粉25kg

价格：118.00元

花之语九龙珠台湾特色手工包馅粉圆包心粉圆 绿豆口味翠绿圆

价格：38.00元

品牌：绿飞马木薯淀粉

产地：越南

重量：25公斤/包

简介：

颜色：木薯淀粉呈白色。

没有气味：木薯淀粉无异味，适用于需精调气味的产品，例如食品和化妆品等。

口味平淡：木薯淀粉无味道、无余味(例如玉米)，因此较之普通淀粉更适合于需精调味道的产品，例如布丁、蛋糕和馅心西饼馅等。

浆糊清澈：木薯淀粉蒸煮后
形成的浆糊清澈透明，适合于用色素调色。这一特性对木薯淀粉用于高档纸张的施胶也很重要。

粘性：由于木薯原淀粉中支链淀粉与直链淀粉的比率高达80:20，因此具有很高的尖峰粘度。这一特点适合于很多用途。同时，木薯淀粉也可通过改性消除粘性产生疏松结构，这在许多食品加工中相当重要。

冷冻-解冻稳定性高：木薯原淀粉浆糊表现出相对低的逆转性，因而在冷冻解冻循环中可防止水份丢失。这一特性还可通过改性进一步增强。

用途：

食品

木薯原淀粉广泛应用于食品配方中，例如焙烤制品，也应用于制作挤压成形的小食品和木薯粒珠。变性淀粉或淀粉衍生物已用作增稠剂、粘结剂、膨化剂和稳定剂，也是最佳的增量剂、甜味剂、调味剂载体和脂肪替代品。使用泰国木薯淀粉的食品包括罐头食品、冷冻食品、干混食品、焙烤食品、小食品、佐料、汤料、香肠、奶制品、肉及鱼制品和婴儿食品。

饮料

变性淀粉在含固体成份的饮料中用作胶体稳定剂。在饮料中，木薯淀粉甜味剂优于蔗糖，因为前者改善了加工过程并强化了产品特性，与其它甜味剂结合，能充分满足消费者需求。木薯淀粉水解形成的高水解度糖浆是啤酒酿造中易发酵糖的理想来源。

糖果

木薯原淀粉和各种变性淀粉在糖果生产中有很多用途，如胶凝、增稠、稳定体系、增强发泡、控制结晶、粘结、成膜、增添光泽等。低粘度木薯淀粉广泛应用于胶质化糖果，例如果冻和口香糖。最常用的是酸解淀粉，因为它具有优良的逆转性及胶凝能力，遇糖时这些特性更加显著。干淀粉用作糖果制作中的脱模剂。淀粉基聚糖实现了无糖口香糖的生产。