

# 氧化淀粉 食品级增稠剂木薯变性淀粉原料

产品名称	氧化淀粉 食品级增稠剂木薯变性淀粉原料
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	12.00/千克
规格参数	级别:食品级 用途:增稠剂 含量:99
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

## 产品详情

氧化淀粉增稠性、成膜性、稳定性、糊化特性。

- 1).添加的油炸方便面具有酥脆的结构和较低的吸油量，产品的品质和储存稳定性较好
- 2)。在即食面中可以改善面条的复水性、咀嚼性和弹性，减少煮制时间
- 3)。在面食点心中添加变性淀粉可以降低吸油量，改善面食的酥脆性，延长制品的储存时间
- 4)。在米粉生产中作为组织成型剂和粘和剂，可以增加制品的透明度和滑爽度，减少粘性，改善口感

### 乳制品中应用

在乳制品中主要作为胶凝剂、稳定剂、增稠剂使用，常用的变性淀粉主要有交联淀粉和羟丙基淀粉

- 1)。在乳酪制品中作为胶凝剂，使制品具有良好的胶凝性能，在一定程度上可以减少酪朊酸盐的用量，降低产品成本
- 2)。在冷冻甜品中作为品质改良剂，赋予产品粘性、奶油感及短丝性组织，增加制品的储存稳定性

3) .在高温杀菌布丁产品中可用做胶凝剂，提高制品的加工黏度，制得的产品具有良好的稳定性和口感

4) .在酸奶中可以作为稳定剂和增稠剂，增加制品的稠度和口感，减少乳清分离

#### 肉及鱼类制品中应用

在该类产品中主要作为保水剂、黏结剂和组织赋形剂，常用的变性淀粉主要有酯化淀粉和交联淀粉

1) .在中国腊肠中添加变性淀粉作为黏结剂和组织赋形剂，可以改善产品的多汁性

2) .在点心馅料中作为保水剂，可坚固组织，改善产品冻融稳定性

3) .在火腿和热狗中作保水剂和组织赋形剂，可以减少皱折，改善制品的冻融稳定性和保水性

4) .在肉丸和鱼丸中做凝胶剂，使制得的产品具有良好的弹性、咬劲和稳定性

5) 。具有高凝胶性和稳定性的变性淀粉可在鱼浆中用做保水剂和稳定剂，大大减少鱼浆的汁液流失

#### 烘烤食品中应用

主要利用变性淀粉良好的成膜性、高温膨胀性和稳定性

1) .在蛋糕、糖衣生产中用作酥油替代品，提供良好的容量与结构，降低人体油脂摄入量

2) .在焙烤食品中做釉光剂，可形成良好、清晰与光亮的薄膜，代替昂贵的蛋白和天然胶

3) .在水果饼、馅饼、馅料中作为稳定剂和增稠剂，提供产品清爽、短丝结构，防止分层和爆馅

#### 饮料中应用

主要利用变性淀粉的稳定性和吸附性

1) .在饮料中作稳定剂，改善口感与体态，遮盖干涩味道

2) .在乳化饮料中作乳化香精的稳定剂，部分渠道昂贵的阿拉伯胶