

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