

食品级醋酸酯淀粉 面制品发酵 果酱罐头肉制品 增稠剂

产品名称	食品级醋酸酯淀粉 面制品发酵 果酱罐头肉制品 增稠剂
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	8.00/千克
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

中文名：醋酸酯淀粉

外文名：Starch acetate

别名：醋酸酯淀粉、醋酸淀粉酯

在食品加工中用作增稠剂，其优点是黏度高，澄明度高，凝沉性弱，储存稳定。常将其进行复合变性，交联淀粉醋酸酯对于高温、强剪切力和低pH影响具有更高黏度稳定性，低温储存和冻融稳定性也高，适于罐头类食品应用，能在不同温度下储存。白色粉末。特点是糊的凝沉性低，对酸、碱、热的稳定性高，糊的透明度高，冻溶稳定性好。分子间不易形成氢键。

增稠剂、稳定剂、黏结剂、制食用淀粉膜。用于肉糜制品、酱油、汤罐头、巧克力、方便面、果冻、糕点、鱼丸，按生产需要适量使用。

醋酸酯淀粉是一种黏度高,澄明度高,凝沉性弱,储存稳定的淀粉,在食品加工中用作增稠剂、稳定剂、黏结

剂、制食用淀粉膜,按生产需要在肉糜制品、酱油、汤罐头、巧克力等方面适量使用。

白色粉末。特点是糊的凝沉性低,对酸、碱、热的稳定性高,糊的透明度高,冻溶稳定性好。分子间不易形成氢键。

用途 增稠剂、稳定剂、黏结剂、制食用淀粉膜。

用于肉糜制品、酱油、汤罐头、巧克力、方便面、果冻、糕点、鱼丸,按生产需要适量使用(可同时经过酸化处理、漂白处理或酶处理)。