

食品级乙酰化二淀粉磷酸酯 磷酸酯淀粉，木薯变性淀粉增稠剂

产品名称	食品级乙酰化二淀粉磷酸酯 磷酸酯淀粉，木薯变性淀粉增稠剂
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26 2室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

淀粉磷酸酯是淀粉中的葡萄糖残基中的羟基与磷酸根发生酯化形成的一种淀粉酯衍生物,包括磷酸单酯淀粉和磷酸双酯淀粉。由于其易糊化、高透明度、高黏度、强胶黏性、良好冻融稳定性和弱凝沉性等性质,主要用于食品、造纸、纺织等领域。

淀粉磷酸酯有以下几点特性

(1)淀粉磷酸酯是阴离子衍生物,是一种良好的乳化剂和增稠剂。分散液可与动物胶、植物胶、聚乙烯醇及聚丙烯酸酯相混。一般取代度为0.02~0.1的淀粉磷酸酯表现出极好的分散稳定性。颗粒状淀粉磷酸酯不溶于水或微溶于水,取代度约0.07时遇水膨胀程度与水的硬度有关,黏度受pH影响。盐的加入会引起黏滞状浆液变稀。铝、钛和锆盐可使这类衍生物沉淀。

(2)淀粉磷酸酯可用带阳离子如亚甲基的染料着色。在显微镜下鉴别着色的均匀性来表明变性作用的均匀性。着色强度能表明阴离子化程度。

冷冻食品

淀粉磷酸酯糊的冷冻和稳定性较高,在低温长期储存或重复冷冻融化食物组织结构中保持不变,也无水析出,特别适用于冷冻食品中应用。

乳化剂

淀粉磷酸酯是良好的乳化稳定剂。制成的布丁具有平滑结构及良好的营养价值,并且能改善味道。淀粉磷酸酯是水包植物油乳液良好的乳化剂。淀粉磷酸酯是瓜尔豆胶与阿二醇混合制得酯与植物油的乳化稳定

剂。淀粉磷酸酯能与微量存在的铁、铜、镍、钴等形成复合体,从而可防止这些金属离子促进油的氧化,有助于棉籽油和大豆油的稳定,适于做油的乳化剂。玉米淀粉磷酸酯是蛋黄酱的有效乳化剂。淀粉磷酸酯肉汁及谷氨酸单钠的混合物是用来制取一种肉汁卤的基础。在橙油(生产橙汁饮料的色素添加剂)生产中作为乳化剂使用代替价高的阿拉伯胶。

淀粉磷酸酯透明性好,凝沉性好,能代替明胶作为稳定剂用于冰激凌生产,不仅能提高质量,而且能降低成本。