

# 食品级 增稠剂 预糊化淀粉 食品烘焙原料

产品名称	食品级 增稠剂 预糊化淀粉 食品烘焙原料
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	9.00/千克
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 预糊化淀粉

外文名 Pre-gelatinized Starch

属性 淀粉

类型 预糊化

别名 变性淀粉

预糊化淀粉是一种加工简单,应用时只要用冷水调成糊,免除了加热糊化的麻烦。广泛应用于医药、食品、化妆品、饲料、石油钻井、金属铸造、纺织、造纸等很多行业。

在食品中的应用:溶解速度快和粘接性是预糊化淀粉的主要性质,因此它可用于一些对时间要求比较严格的场合,在食品工业中可用于节省热处理而要求增稠、保型等方面,可改良糕点质量、稳定冷冻食品的内部组织结构等。预糊化淀粉在食品工业中主要用于制作软布丁、肉汁馅、浆、脱水汤料、调料剂以及果汁软糖等。

在鳗鱼养殖上的应用:通常鳗鱼饲料为颗粒状,它由富含维生素等营养万分饲料粉、一定比例的粘合剂、油脂等组成,其中的粘合剂必须具有以下特点: 无毒、易消化、有营养; 透明; 直到鳗鱼吃完前,一直维持颗粒的整体形状; 不被水中的溶质溶解; 不粘设备。预糊化马铃薯淀粉是\*的鳗鱼饲料粘合剂,一般添加量为20%。

在化妆品行业上的应用:爽身粉是一种常用的护肤品,一般用滑石粉、淀粉及其它辅料制成。现如今国外用糊化淀粉来代替滑石粉和淀粉制造新型爽身粉,除了具有普通爽身粉的特点外,还具有皮肤亲合性好、吸水性强等特点。

在制药工业上的应用:一般的西药片是由药用成分、淀粉粘接剂、润滑剂等组成。其中的淀粉主要起物质平衡作用。新型的药片由药用成分、预糊化淀、润滑剂等级成。其中的糊化淀粉除了起物质平衡作用外,还起粘合剂的作用。这样就减少了加入其他粘合剂所引起的不必要的副作用。由于这种新配方所生产的药片除了能满足医用要求外,还具有成型后强度高,服后易消化,易溶解及等特点。

在其它行业上的应用:预糊化淀粉快速溶于冷水而形成高粘度淀粉糊的特性使其在很多方面起到了成功的应用。如在金属铸造中作砂型粘合剂;在纺织工业中广泛地用作上浆剂;在建筑业中用作水质涂料等到;在石油工业用于油井钻泥中,增加蓄水性和黏度;此外还可作为进一步变性处理的原料。如在淀接枝共聚物的制备中,淀粉原料先经预糊化后再进行接枝反应,可使接枝支链聚合物的平均分子量显著增加,而接枝频率却可大大下降。