

# 预胶化淀粉 压片增加硬度粘结剂增稠剂胶凝性

产品名称	预胶化淀粉 压片增加硬度粘结剂增稠剂胶凝性
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

预胶化淀粉生产厂家 预胶化淀粉厂家 预胶化淀粉价格

在制药领域，用作口服胶囊和制剂的粘合剂、稀释剂和崩解剂。和淀粉相比，预胶化淀粉可增加流动性和可压性，用于干法压片工艺中的粘合剂，其中，预胶化淀粉起到自润滑剂作用。

酸碱度：pH=4.5-7.0【10%（w/v）水溶液】

休止角：40.7°

松密度：0.586g/cm<sup>3</sup>

真密度：1.516g/cm<sup>3</sup>

流动性：18%-23%（Carr可压性指数）

稳定性：稳定但易吸潮，应保存于密闭容器内，放于阴凉干燥处。

配伍禁忌：无

溶解度：在有机溶剂中不溶，依胶化度不同微溶或可溶于冷水中。将预胶化淀粉筛如搅拌的冷水中即得淀粉糊，部分预胶化淀粉在冷水中可溶10%-20%。

安全性：广泛应用于口服固体制剂，

一、预胶化淀粉简介:

别名: -化淀粉

英文名称:Pre-gelatinized Starch

CAS号:有

## 二、预胶化淀粉性状:

预糊化淀粉为白色粉末。淀粉粒在适当温度下(各种来源的淀粉所需温度不同,一般60-80)在水中溶胀、分裂、形成均匀糊状溶液的作用称为糊化作用。糊化作用的本质是淀粉粒中有序及无序(晶质与非晶质)态的淀粉分子之间的氢键断开,分散在水中成为胶体溶液

## 三、预胶化淀粉用途:

预胶化淀粉增稠性、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

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氨酸盐的用量,降低产品成本

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

在水果饼、馅饼、馅料中作为稳定剂和增稠剂,提供产品滑爽、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

在饮料中作稳定剂,改善口感与体态,遮盖干涩味道

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

#### 四、预胶化淀粉功效:

预胶化淀粉 食品级预胶化淀粉 预胶化淀粉作用 预胶化淀粉用途 预胶化淀粉用量  
预胶化淀粉厂家价格

预胶化淀粉是改性淀粉,将淀粉用化学法或机械法将淀粉颗粒部分或全部破裂而得。在片剂中常用做粘合剂、稀释剂和崩解剂,预胶化淀粉有自润滑作用,与其他辅料合用时需加入硬脂酸镁做润滑剂

预胶化淀粉是用化学法或机械法将淀粉颗粒部分或全部破裂,使淀粉具有流动性及直接可

压性。预胶化淀粉为改性淀粉,系白色或类白色适当粗到细的粉末,无臭、微有特殊口感,在制药领域常用作口服片剂和胶囊剂的粘合剂、稀释剂和崩解剂

预糊化淀粉应用:

在制药领域,用作口服胶囊和制剂的粘合剂、稀释剂和崩解剂。和淀粉相比,预胶化淀粉可增加流动性和可压性,用于干法压片工艺中的粘合剂,其中,预胶化淀粉起到自润滑剂作用。