

土豆淀粉 9005-25-8 食品增稠剂 培养基原料

| | |
|------|------------------------------|
| 产品名称 | 土豆淀粉 9005-25-8 食品增稠剂 培养基原料 |
| 公司名称 | 武汉吉业升化工有限公司 |
| 价格 | 10.00/千克 |
| 规格参数 | 品牌:吉业升 型号:工业级 品级:优等品 |
| 公司地址 | 武汉市硚口区长丰乡长丰村汇丰企业天地14幢5层3号-88 |
| 联系电话 | 18040559409 18040559409 |

产品详情

马铃薯淀粉

中文名 马铃薯淀粉

外文名 Potato Flour

别名 土豆淀粉

是否含防腐剂 否

介绍：是由清洗干净的土豆粉粹，过滤，沉淀，将得到的沉淀物烘干即可获得，它可以被用来作为增稠剂。太白粉(Potato Flour)通常也被称为马铃薯淀粉，不要将两者混为一谈。尽管用于勾芡浓稠度不及太白粉，但是在一些烘焙食品，它能保持水分。马铃薯粉比太白粉重量较重；马铃薯粉还有马铃薯的味道，而太白粉已经没有明显的味道。

包装：25KG/袋将马铃薯淀粉添加到面团制作面条，从而可以得出面条的加工特性的相关结果。分别将比例为5%的马铃薯淀粉、10%的马铃薯淀粉、15%的马铃薯淀粉、20%的马铃薯淀粉以及25%的马铃薯淀粉替代小麦粉，将不同比例的马铃薯淀粉与相应含量的小麦粉混合均匀后进行一系列的梯度实验，并进行多次的重复实验然后与对照组进行比对从而得出相关实验结论。

在产业研究中，马铃薯淀粉在酸奶中的应用。在酸奶生产加工工艺过程中,在经过原料牛奶的验收、过滤、净化、标准化、预热均质以及杀菌的条件下，再添加马铃薯淀粉。