

吉业升化工 9005-25-8 预糊化淀粉 食品增稠剂 提供样品

产品名称	吉业升化工 9005-25-8 预糊化淀粉 食品增稠剂 提供样品
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 规格:一级品 发货时间:下单当日或次日
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村
联系电话	15927120776 15927120776

产品详情

预糊化淀粉

外文名Pre-gelatinizedStarch

属 性淀粉

外观：白色粉末

类 型预糊化

别 名变性淀粉

螺杆挤压法生产预糊化淀粉

原料配方：马铃薯淀粉

生产工艺：淀粉 淀粉乳 糊化 干燥 粉碎 包装

成分：淀粉液化生成糊精。构成淀粉和糊精的单元都是葡萄糖，但是淀粉含有葡萄糖单元的数目比糊精要多，淀粉糊化实际上是淀粉的不完全水解（淀粉完全水解的产物是葡萄糖，麦芽糖也是淀粉的不完全水解产物，但麦芽糖只含两个葡萄糖单元，比糊精含有的葡萄糖单元要少）。淀粉遇碘显蓝色，而糊精遇碘显红色，麦芽糖和葡萄糖遇碘均不显色。

包装：25公斤/袋食品工业：预糊化淀粉可以用于制作糕点、汤圆、月饼等食品。

饲料工业：预糊化淀粉可以作为饲料添加剂。

建筑行业：预糊化淀粉可以用于建筑砂浆、腻子粉等建筑材料中。

石油工业：预糊化淀粉可以用于油井钻泥中。

纺织工业：预糊化淀粉可以作为上浆剂、粘合剂等用于纺织工业的生产过程中。

造纸工业：预糊化淀粉可以用于纸张涂布、粘合等工序中。

其他行业：预糊化淀粉还可以用于涂料、化妆品、陶瓷、橡胶等领域中。