

# 食品级 蜡质玉米淀粉 95% 9005-25-8 粘合剂 乳化稳定剂

产品名称	食品级 蜡质玉米淀粉 95% 9005-25-8 粘合剂 乳化稳定剂
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:吉业升牌 产品名称:食品级 蜡质玉米淀粉 用途范围:粘合剂 乳化稳定剂
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区
联系电话	15307169873

## 产品详情

蜡质玉米淀粉是一种特殊类型的淀粉，具有应用领域。以下是对其特性和用途的详细解释：

蜡质玉米淀粉是从蜡质玉米中提取的，其支链淀粉含量高达95%以上。这种高支链淀粉含量使得蜡质玉米淀粉具有独特的物理和化学性质。它的分子结构使得其分子量大小不一，聚合度在600-6000之间，这为它在各种应用中提供了多样化的功能。

在外观上，蜡质玉米淀粉呈现为白色或微带浅黄色阴影的粉末，具有光泽，并且散发出玉米淀粉特有的气味。其包装通常为25公斤/袋，方便运输和储存。

在食品工业中，蜡质玉米淀粉是一种用途特殊淀粉品种。由于其高支链淀粉含量和特殊的物理性质，它已被应用于焙烤食品、膨化食品、冷冻食品等多个食品领域。

作为粘合剂、乳化稳定剂或添加剂，蜡质玉米淀粉在食品加工中发挥着作用。其膨胀力与糯米相似，因此有时也可以用来取代部分糯米。在馅类和酱料的制作中，蜡质玉米淀粉因其不易老化的特性，能够保持产品的保水性和稳定的粘度，例如，在小麦淀粉中添加一定量的蜡质玉米淀粉，可以使面糊不易产生硬皮膜，并防止析水

此外，蜡质玉米淀粉在罐装食品中作为填充料使用即使在遇到酸性环境或强烈搅拌的情况下，也能保持高粘度。

总的来说，蜡质玉米淀粉是一种多功能的食品添加剂，其高支链淀粉含量和独特的物理性质使其在食品工业中具有应用前景。