

变性淀粉 CAS号：977052-18-8

产品名称	变性淀粉 CAS号：977052-18-8
公司名称	郑州天宇食品配料有限公司
价格	9.00/kg
规格参数	品牌:普罗星 型号:ty 普罗星:变性淀粉
公司地址	郑州万客来食品城南院东区1排28-1号
联系电话	0086-037168768390 13838081507

产品详情

产品说明：变性淀粉 cas 号：977052-18-8

英文名称：modified starch

应

用：

氧化淀粉

：造纸施胶剂、涂

布黏合剂、瓦楞纸生产黏合剂；纸箱纸袋黏合剂；代阿拉伯胶生产糖果；漂染精整上浆剂。

酸解淀粉|

：生产胶冻软糖、着哩类糖果的助剂、赋型剂；造纸工业哑光机施胶；经纱上浆剂、布料洗涤后整剂；石膏板黏结。

交联淀粉：特点是热黏度稳定，能承受由于ph

值变化和机械搅拌时黏度的影响。作汤料罐头

、蚝油酸奶增稠剂，粉丝生产助剂、波纹纸生产黏合剂、乳胶手套隔离剂、麻织物和牛仔布浆料。

阳离子淀粉：造纸湿布施胶剂、增强剂和助留剂，涂布施胶剂；经纱上浆剂；污水净化添加剂；胶带纸生产添加剂。

磷脂淀粉：造纸施胶剂；瓦楞纸、纸箱、纸袋生产黏合剂；聚脂纤维经纱上浆剂；锅炉防垢剂。

醋脂淀粉：纺织上浆剂；食品增稠剂。

羧甲基淀粉：洗涤助剂；食品增稠剂、稳定剂和黏合剂；油井泥浆处理剂。

羧烷基淀粉：洗涤用品增强剂；纺织助剂。

食品应用：食品工业

中使用变性淀粉主要是作为增稠剂、胶凝剂、黏结剂和稳定剂等。可以替代昂贵的原料，降低食品制造成本，提高食品质量同时提高经济效益。

米面制品：在米面制品中主要利用变性淀粉良好的增稠性、成膜性、稳定性、糊化特性。主要使用的变性淀粉有酯化淀粉和羟丙基淀粉。

- 1、添加变性淀粉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：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。

- 1、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。
- 2、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。
- 3、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。
- 4、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：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。

- 1、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。
- 2、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。
- 3、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。
- 4、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。
- 5、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：主要利用变性淀粉良好的成膜性、高温膨胀性和稳定性。

- 1、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。
- 2、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。
- 3、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：主要利用变性淀粉的稳定性和吸附性。

1、在饮料中作稳定剂，改善口感与体态，遮盖干涩味道

2、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在奈精粉和椰浆粉等微胶囊化产品中作为包埋剂

糖果：主要利用变性淀粉良好的胶凝性、成膜性和粘性，常用的变性淀粉有氧化淀粉。

1

、在硬胶和软胶糖果中作为凝胶剂，提供产品凝胶结构，采用适当的变性淀粉可以替代阿拉伯胶，制品具有良好的口感和透明度

2

、利用变性淀粉良好的成膜性和黏结性，用作糖果的抛光剂，形成的膜有光泽，透明并能降低产品的破裂性。

粉末食品：主要利用变性淀粉良好的黏结性、分散性和水溶性，常用的变性淀粉有预糊化淀粉、交联淀粉和复合变性淀粉。

1

、在裹粉中，可以使粉体具有良好的黏结及内聚力，可防止裹粉脱落；在制作脆皮时容易形成脆与坚固的外涂层，改善烘焙与微波处理食品的组织

2

、在谷片饮品中添加变性淀粉可提供冷热饮品所需的黏度，悬浮饮品中 微小质体，使其均匀且口感良好。

3、在烹煮式粉末

食品中添加变性淀粉，可改善制品低温蒸煮时的黏度，使制品清晰、清爽，具有短丝结构。

4、作为干果类食品的糖粉剂，一以减少干果类食品表面的粘性

5、在即食汤、酱与汁中添加适量变性淀粉可赋予汤汁适宜的年度，使产品冲出来的汤汁液浓厚、润滑。

冷冻食品：利用变性淀粉良好的稠度和低温稳定性，提高制品的抗冻融能力。

1、添加变性淀粉的甜品具有良好的稠度和冻融稳定性，制品口感爽滑，具有奶油状组织。

2、在果酱

中添加适当的变性淀粉，可以控制制品的结构和黏度，使制品具有光泽，而且耐热和冷冻加工。

3、作为脂肪代用品，将其添加于冰淇淋等冷饮甜品，可部分替代乳固体和昂贵的稳定剂，降低热量，产品具有良好的抗融化性和储存稳定性。

4

、在开胃酱、汁中添加变性淀粉可以提供黏度和稳定性，使制品具有好的透明度和口味，而且具有极好的耐多次微波处理的性能。

5

、适当的变性淀粉具有良好的增稠与稳定作用，糊透明度好，冻融稳定性好而且能常温加工，以此淀粉

添加到表面装饰料中，可赋予制品良好的性能。

休闲食品：主要利用变性淀粉良好的黏结性、膨胀型、脆性能和蓬松的结构，常用的变性淀粉有预糊化淀粉、醚化淀粉和复合变性淀粉

1

、在挤压膨化食品中，变性淀粉可以使制品具有良好的膨化度和结构，产品的强度和脆性也得到改善，制品组织均匀，产出率高，同时可增加功能性纤维成分

2、在微波膨化食品中，变性淀粉可以控制制品的体积和结构，使制品孔隙均匀

3、在脆皮花生中，变性淀粉可以改善脆皮组织，赋予脆皮轻、酥、脆而且蓬松的结构。

4、在其他食品中，变性淀粉也可以起到很好的作用。