

2015新款食品级改性淀粉厂家直销

产品名称	2015新款食品级改性淀粉厂家直销
公司名称	山东福洋生物科技有限公司
价格	4600.00/吨
规格参数	品牌:福洋 型号:fy-006 规格:25千克/袋
公司地址	山东省德州平原龙门经济开发区东区
联系电话	0534-2169187 15964180158

产品详情

科技创新是福洋生物可持续发展的永续动力，公司先后研发了改性淀粉

、有机酸、糖醇系列

产品20多个，申请国家专利15项，并获得了省科技创新企业的殊荣。其玉米改性淀粉性能及特点：

（一）明显改善产品质地、口感和切片性能。（二）糊化温度低、糊程短，能降低肉类制品的熟制温度，使产品肉嫩味鲜，无生淀粉味，尤其适用于低温肉制品。（三）乳化性强，增稠、赋型、保油性好，可提高脂肪的利用率，代替部分大豆蛋白和卡拉胶，降低生产成本。（四）具有较强的持水性和良好的冻融稳定性，在热加工、冷藏过程中，淀粉不老化、不析水，肠体颜色不变，长期放置口感如初，延长产品和货架期。（五）耐高温、抗酸碱，与任何添加剂配合使用，无不良作用。

（六）本厂品经过高温干燥灭菌（150 条件下），产品基本不含杂菌，可以大大延长低温肠的保质期。

（七）能较大幅度的提高产品出品率，增加企业的经济效益。

（八）使用简单、方便、适用各种加工工艺。

改性淀粉使用方法：火腿、灌肠专用改性淀粉的使用方法与原淀粉完全相同，只是在使用过程中适当增加水的用量。（参考量：增加20%-30%）

参考用量（以原料肉为计算标准）肉泥罐头类：15%-18%

灌肠类：25%-40%

西式火腿类：15%-30% 肉酱类：5%-8%

风干肠类：3%-5%

烤肉类：1.5%-2%

淀粉是人类饮食中碳水化合物的主要来源，是谷物食物的重要成分和食品加工的主要原料，在淀粉家族中天然淀粉的种类十分繁多，但作为食品辅料时却不能完全尽如人意。而改性淀粉却是根据加工食品的特殊要求制成的新型辅料。

改性淀粉

应用于肉制品中应具备的一个重要的性质就是要有较好的吸水和持水性。由于蛋白质的变性温度要比淀粉糊化温度低，蛋白质在加热过程中逐渐变性，形成网络状结构凝胶，持水能力下降，部分结合水被脱出，而随着温度的升高，淀粉逐渐吸水溶胀，然后糊化，糊化的淀粉夺取了变性后蛋白质网络状结构中结合的不够紧密的水，这部分水被淀粉颗粒固定，因而持水性变好。同时，淀粉因糊化变得柔软而有弹性，促进肉块间的黏结，填充孔洞。经过低交联酯化变性的玉米淀粉糊化温度比蛋白质变性温度要高，所以在加热初期仍具有较好的流动性，有利于热传导，缩短加热时间，减少营养损失，从而可改善产品的质量 and 风味。因为低交联酯化玉米淀粉引入了特定的化学基团，使糊化后的淀粉分子更舒展，更易于吸水，使肉制品组织均匀细腻，结构紧密，富有弹性，切面光滑，鲜嫩适口，在长期储藏和低温冷藏时保水性极强。

山东福洋生物科技有限公司温馨提示：由于玉米价格变化，本产品报价及指标属性等仅供参考，详情请咨询15964180158。