

福洋氧化淀粉专业增稠厂家直销

产品名称	福洋氧化淀粉专业增稠厂家直销
公司名称	山东福洋生物科技有限公司
价格	3850.00/吨
规格参数	品牌:福洋 型号:fy-001 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

福洋生物是一家专业从事玉米深加工、生物发酵为主的大型生产厂家，公司技术力量雄厚，善于科技创新，已取得众多食品添加剂产品的生产资质，其中氧化淀粉是原淀粉在酸、碱、中性介质中与氧化剂作用，使淀粉氧化而得到的一种变性淀粉。氧化淀粉使淀粉糊化温度降低，热糊粘度变小而热稳定性增加的过程，产品颜色洁白，糊透明，成膜性好，抗冻融性好，是低粘度高浓度的增稠剂，广泛应用于纺织、造纸、食品及精细化工行业。在线咨询qq：1165567103，销售热线：15964180158。

氧化淀粉

在食品中广泛应用于蛋黄酱、冰激凌、牛皮糖、色拉调酱、柠檬酸酯、软糕点及调味料、淀粉果冻、番茄酱、草莓酱、辣椒酱及面包等食品中，代替阿拉伯胶生产胶母糖、糖果、软糖、蜜饯，用作炸鱼类食品的敷料和拌粉。

【氧化淀粉添加量】

使用产品	用量(%)	效用
果汁饮料	0.1-0.3	增稠悬浮作用、口感滑爽、风味自然
冰淇淋	0.1-0.3	多微孔、无冰凌、缩短老化时间、使产品组织细腻
冷冻甜食	0.1-0.2	结合水、产生稠度及细腻度、防脱水

烘焙食品	0.5-1.5	果馅成型、适用于各种馅料
胶凝体	0.5-1.5	甜食凝胶、调味、果冻成型
软饮料	0.01-0.3	悬浮剂、助泡剂、不分层、增稠度
色拉调味	0.1-0.3	利于成型、防止析水
方便面	0.2-0.3	增加韧性、改善咀嚼感、节省油耗、保持水份
香肠	0.2-0.3	利于成型、改善灌肠、保持水份与油性
肉罐头	0.1-0.2	便于调料、使汤冻化
干酪	0.2-0.5	加速凝孔、防脱水收缩
医药、化妆	0.2-1.0	定型剂、悬浮剂、保湿剂、具有增稠、附着、润滑作用
牙膏	0.4-0.6	易于牙膏膏体成型、提高牙膏附刷性能、分散性好、口感滑爽
宠物罐头	0.1-0.3	使碎肉易于凝固成型
鱼虾饲料	0.5-2.0	粘合剂，使用于鱼虾幼苗饲料，鱼药
石油业	0.2-0.4	具有良好的流变形，是最优质的钻井泥浆稳定剂
农药	0.1-0.3	适用于农药胶悬剂及各种水剂，具有良好的稳定性