

玉米淀粉 诸城兴贸 100

产品名称	玉米淀粉 诸城兴贸 100
公司名称	青岛润生食品有限公司
价格	3300.00/吨
规格参数	商品条形码:6526687125 品牌:诸城兴贸 卫生许可证:100
公司地址	青岛市胶州市泰州路南端
联系电话	86 0532 89835722 13012473888

产品详情

商品条形码	6526687125	品牌	诸城兴贸
卫生许可证	100	产品标准号	GB/YTH-2006100
净重	25000 (g)	保质期	18 (个月)
原料与配料	优质玉米	糊化度	99.5
水分含量	13 (%)	生产厂家	山东
原产地	山东	储藏方法	避光.干燥.防潮
生产日期	2010	售卖方式	包装
特产	否		

白色粉状,具有增加黏度性能。广泛食品加工业。玉米淀粉 (corn starch)

又称玉蜀黍淀粉。俗名六谷粉。白色微带淡黄色的粉末。

将玉米用0.3%亚硫酸浸渍后,通过破碎、过筛、沉淀、干燥、磨细等工序而制成。

普通产品中含有少量脂肪和蛋白质等。吸湿性强,最高能达30%以上。

1、淀粉糖

淀粉糖(含葡萄糖浆、麦芽糖浆、含42%果糖的果葡糖浆和含55%果糖的高果糖浆,以及医用结晶葡萄糖等)是淀粉深加工产量最大的一类。主要是食品添加,也是工业的原料,作为下游产品的一个原料,比如葡萄糖、麦芽糖、高果糖浆,这些都是用于食品的,还有淀粉糖可以做称山梨醇,还可以做成氨基酸,这也是下游产品的上游的原料,这方面的需求也是相当大的。按目前的情况看,和蔗糖相比,淀粉糖无论从保健还是实用性还是成本,它还是有很大的竞争力的,这个空间仍然很大。淀粉糖受易为人体消化吸收,是一个重要的营养素。此外他们所具有对人体有益的生理功能是蔗糖所不及的。葡萄糖、麦芽糖、果糖都可以加氢处理,分别得到山梨醇、麦芽糖醇和甘露糖醇,它们统称多元糖醇。纯果糖和多元糖醇都具有甜味剂的特性,并都已工业化生产。纯果糖和多元糖醇在人体中的代谢途径与胰岛素无关,因此可以用作糖尿病人的专用甜味剂。由于他们不为口腔微生物所利用,因此也不会引起牙齿龋变,所以很适用于儿童食品、无糖口香糖和无糖糖果,又由于他们的能量值都较低,因此可用于生产低能量食品,预防肥胖症。近年来开发的低聚异麦芽糖也称双歧杆菌促进因子,是新功能性甜味剂,已工

业化生产，不但具有上述优点，并且由于不为人体消化吸收而直接进入大肠，活化肠道内对人体有益的双歧杆菌，促其生长繁殖以抑制肠道内有害细菌的繁殖，由此保护了人体健康。多元糖醇都有其特有的用途，如山梨醇较好的保温性；甘露醇的降压、利尿特性；海藻糖能提高生物抗逆耐受力的特性；这些特性加上价格上的优势使其在分子生物学、医学、食品工业、化妆品工业、农业等领域有着广阔的市场前景。另外经微生物作用制得的微生物多糖，也有很大的用途，如黄原胶由于具有良好的抗剪切、抗盐、耐酸碱、耐高温等特性，被大量用于石油钻井、医药和食品。微生物多糖环糊精具有吸附或包埋各种有机化合物的特性，能保持食品的天然色素，控制水产品的腥味，作为香精的载体延长留香时间，保证药品使其稳定不易分解等等，也具有很大的市场潜力，其他微生物多糖，还有普鲁兰等都是很有前途的产品。中国淀粉糖的生产品种主要还是以麦芽糖浆、高麦芽糖浆和葡萄糖为主，这类品种占淀粉糖比重的80%以上。

2、氨基酸

以淀粉为原料生产的氨基酸还有异亮氨酸、精氨酸、结氨酸等。近年来氨基酸的世界需求量增长迅速。用玉米或淀粉生产的有机酸有柠檬酸、乳酸、苹果酸、衣康酸、草酸等。其中柠檬酸产量较大，柠檬酸在食品工业、医药业、洗涤业、纺织工业、化妆品业上都有广泛的应用。

变性淀粉是利用物理、化学和酶等手段改变天然淀粉的性质，使其符合各行各业应用的需要。变性淀粉的使用量和范围非常广，中国已经生产出了预糊化淀粉、酸化淀粉、氧化淀粉、醚化淀粉、酯化淀粉、接枝淀粉等应用到纺织、造纸、食品、石油、医用、建筑、农业饲料、日用化工等行业共70多个品种。其中以造纸行业的应用量为最大，约占总量50-60%，主要用作湿部添加剂、层间或表面喷雾剂、表面施胶剂和涂布粘合剂。它们显著提高纸张的各种物理强度，提高质量和档次，降低木浆配比，提高细小纤维、填料的留着率，提高成品纸的灰分、白度和不透明度，减少湿部断头，减轻三废排放，并改善印刷性能。变性淀粉在食品工业的应用可以使加工食品在高温、高剪切力和低pH条件下保持较高的粘度稳定性，保持其增稠能力，也可以使加工后的食品在室温或低温保藏过程中避免水质分离，由于通过变性提高了淀粉糊的透明度，因此可以改善食品的外观，提高其光泽度。所以在生产方便食品、肉制品、调味料、酸奶、汤料、糖果、果冻、冷冻食品、豆沙馅、松脆点心、休闲食品等都可以添加变性淀粉，以提高产品质量。变性淀粉在纺织工业用量较大，主要用在丝纱上浆、印花糊料，在石油工业变性淀粉主要是用于石油钻井液、压裂液和油气生产的多种场合。总之变性淀粉的应用范围广，专用性强，品种多，是一个市场潜力大，不断发展中的产品。

4.医药 就医药工业而言，淀粉是抗生素工业最重要的原料，因为几乎所有抗生素都采用淀粉发酵法生产，如销量极大的青霉素、头孢菌素、四环素、土霉素、金霉素、链霉素与各种氨基糖苷类抗生素等，无一不是用淀粉为底物经工业微生物发酵、提取而成。另外，淀粉的另一重要用途是作为药物赋型剂，早期各国药厂生产的片剂绝大多数使用玉米淀粉为填充剂及粘合剂。

5、食品加工

淀粉作为原料可以直接用于粉丝、粉条、肉制品、冰激凌等方面，需求稳定。