

## 大量批发磷酸酯淀粉，食品级磷酸酯淀粉

产品名称	大量批发磷酸酯淀粉，食品级磷酸酯淀粉
公司名称	深圳市江源商贸有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:江源 型号:AEO-3 用途:增稠剂、稳定剂、乳化剂
公司地址	深圳市南山区公园南路蛇口联合工业村G栋A603 南山区电子商务创新服务基地(入驻深圳一二三 商务秘书有限公司)
联系电话	0755-29438062 13316857156

### 产品详情

深圳市江源商贸有限公司是AAAAA级生产企业，磷酸酯淀粉品牌生含量，磷酸酯淀粉的CAS号，磷酸酯淀粉的粘度，深圳磷酸酯淀粉的价格，磷酸酯淀粉的作用，磷酸酯淀粉广东总代理，磷酸酯淀粉老客户致电洽谈！性状：色状白色粉末，无臭，无味，易溶于水，化的基础上，适当地交联所得到的HPDSP，其膨润力、透明度仍显酯淀粉是羧基与磷酸酯生成的一种酯衍生物，淀粉磷酸酯一般以钠盐解离而带负电荷，属于负离子淀粉衍生物，食品级产品可用作增稠用于火腿肠等肉食加工，其特点是：1、糊化温度低，黏度和透明。2、具有良好的分散乳化和抗老化能力。3、具有一定的阳离子结合用于肉制品加工。1.磷酸酯淀粉的性质：糊化温度降低，粘度和透低，粘度和透明性升高，糊丝变长；具有良好的分散乳化和抗老离子结合能力。由于淀粉磷酸酯属于阴离子型变性淀粉，能与金属利用这种性能在一定条件下可防止食品褐变。1.具有冷水膨胀性，。即使是反复几次的凝冻、溶化后，其浆液仍保持其平滑和流动并

对上浆过程中温度表现较大的适应范围。 2. 粘度稳定、流动性好，富有弹性、分绞容易、耐磨性强、且容易退浆。 3. 因含有大量酯基的粘附性，可代替50%的PVA用于涤棉经纱上浆，并表现出很低的。 4. 糊化温度低，黏度和透明度提高，糊丝变长。 5. 具有良好的分散乳化和抗老化能力。 6. 具有一定的阳离子结合能力。 特别适合于肉制品加工

用途：食品级产品可用作增稠剂、稳定剂、乳化剂及用于火腿肠等我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760 1996）中规定：用于0.5g/kg；用于果酱，1.0g/kg。 FAO/WHO规定：用于蛋黄酱、罐装kg（单独使用或与经酸、碱处理或脱色的淀粉、磷酸单淀粉、磷酸乙酰化己二酸双淀粉结合使用）；含奶油或其他脂肪和油罐装蘑菇，10 g/kg；罐装沙丁鱼或沙丁鱼类产品，20 g/kg（仅用于填充料）（单用或与磷酸化的磷酸双淀粉结合使用于水解氨基酸为基础的产品鱼，60 g/kg（仅用于填充料）；罐装婴儿食品（大豆型产品），5 g/kg、速冻鱼条和鱼块（仅指用面包粉和面包拖料包裹的），25 g/kg（用于以氨基酸或水解蛋白质为基础的产品中）。 含量99%