

# 供应木薯淀粉

产品名称	供应木薯淀粉
公司名称	济宁双盛经贸有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	济宁市兖州区华勤紫金城紫金广场二区华金中心1514室
联系电话	05373431333 13791733921

## 产品详情

木薯淀粉，是木薯经过淀粉提取后脱水干燥而成的粉末。木薯淀粉有原淀粉和各种变性淀粉两大类，广泛应用于食品工业及非食品工业。变性淀粉可根据用户提出的具体要求定制，以适用于特殊用途。

颜色：木薯淀粉呈白色。

没有气味：木薯淀粉无异味，适用于需精调气味的产品，例如食品和化妆品等。

口味平淡：木薯淀粉无味道、无余味(例如玉米)，因此较之普通淀粉更适合于需精调味道的产品，例如布丁、蛋糕和馅心西饼馅等。

浆糊清澈：木薯淀粉蒸煮后形成的浆糊清澈透明，适合于用色素调色。这一特性对木薯淀粉用于高档纸张的施胶也很重要。

粘性：由于木薯原淀粉中支链淀粉与直链淀粉的比率高达80:20，因此具有很高的尖峰粘度。这一特点适合于很多用途。同时，木薯淀粉也可通过改性消除粘性产生疏松结构，这在许多食品加工中相当重要。

冷冻-解冻稳定性高：木薯原淀粉浆糊表现出相对低的逆转性，因而在冷冻解冻循环中可防止水份丢失。这一特性还可通过改性进一步增强。