

# 吉业升牌蜡质玉米淀粉粘合剂

产品名称	吉业升牌蜡质玉米淀粉粘合剂
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	1.00/千克
规格参数	品牌:吉业升 型号:工业级 品级:优等品
公司地址	武汉市硚口区长丰乡长丰村汇丰企业天地14幢5层3号-88
联系电话	18040559409 18040559409

## 产品详情

### 蜡质玉米淀粉

英文名称：Starch potato

分子式：(C<sub>6</sub>H<sub>10</sub>O<sub>5</sub>)<sub>n</sub>

CAS：9005-25-8

包装：25公斤/袋

性状：白色或微带浅黄色阴影的粉末，具有光泽气味具有玉米淀粉固有的特殊气味，无异味水分

用途：蜡质玉米淀粉是蜡质玉米经湿磨提取后可得到的，支链淀粉含量在95%以上，是一类多聚糖类物质，分子量大小不一，聚合度在600-6000之间，它是一种价格较高、用途很广的特殊淀粉品种，已被广泛应用于焙烤食品、儿童食品、膨化食品、冷冻食品等食品行业。

淀粉在食品加工中的利用面很广，可作为粘合剂、乳化稳定剂或添加剂。以糯米为原料制出的米果在日本极为流行。我国也开始有厂商引入生产。蜡质玉米淀粉的膨胀力和糯米相同，也可以取代部分糯米。

### 馅类和酱料

一般淀粉糊化后放于贮存期容易老化变硬，而破坏原有的品质及口感。蜡质玉米淀粉有不易老化的特性，具有较好的保水性，粘度也较稳定，因此配合其他淀粉使用，有增加粘度，改善表面组织及防止老化等方面作用。例如:小麦淀粉添加%~%的蜡质玉米淀粉时，面糊不易产生一层硬皮膜，并有保水特性，防

止析水。像面包、布丁、酱料等都可以使用蜡质玉米淀粉。尤其是利用交联蜡质玉米淀粉更适合应用罐类内容物做填充料，可以增加粘度，遇到酸性或强烈搅拌时，仍保持高粘度。

包装：25kg袋装