

批发优质食用熟化淀粉预糊化淀粉小圆子水晶汤圆用

产品名称	批发优质食用熟化淀粉预糊化淀粉小圆子水晶汤圆用
公司名称	河南凯麟生物技术有限公司
价格	7000.00/吨
规格参数	
公司地址	郑州高新技术产业开发区科学大道金梭路西悦城15楼922号（注册地址）
联系电话	0371-86531681 13027518057

产品详情

特别说明：此产品标示价格为建议零售价，实际价格以电话沟通或者合同为准。

联系电话：13838528137（刘经理）

食品中变性淀粉的应用

食品工业中使用变性淀粉主要是作为增稠剂、胶凝剂、黏结剂和稳定剂等。可以替代昂贵的原料，降低食品制造成本，提高食品质量同时提高经济效益

米面制品中应用

在米面制品中主要利用变性淀粉良好的增稠性、成膜性、稳定性、糊化特性。主要使用的变性淀粉有酯化淀粉和羟丙基淀粉

- 1).添加变性淀粉的油炸方便面具有酥脆的结构和较低的吸油量，产品的品质和储存稳定性较好
- 2)。在即食面中可以改善面条的复水性、咀嚼性和弹性，减少煮制时间
- 3)。在面食点心中添加变性淀粉可以降低吸油量，改善面食的酥脆性，延长制品的储存时间
- 4)。在米粉生产中作为组织成型剂和粘和剂，可以增加制品的透明度和滑爽度，减少粘性，改善口感

乳制品中应用

在乳制品中主要作为胶凝剂、稳定剂、增稠剂使用，常用的变性淀粉主要有交联淀粉和羟丙基淀粉

- 1)。在乳酪制品中作为胶凝剂，使制品具有良好的胶凝性能，在一定程度上可以减少酪氨酸盐的用量

,降低产品成本

- 2) .在冷冻甜品中作为品质改良剂,赋予产品粘性、奶油感及短丝性组织,增加制品的储存稳定性
- 3) .在高温杀菌布丁产品中可用做胶凝剂,提高制品的加工黏度,制得的产品具有良好的稳定性和口感
- 4) .在酸奶中可以作为稳定剂和增稠剂,增加制品的稠度和口感,减少乳清分离

肉及鱼类制品中应用

在该类产品中主要作为保水剂、黏结剂和组织赋形剂,常用的变性淀粉主要有酯化淀粉和交联淀粉

- 1) .在中国腊肠中添加变性淀粉作为黏结剂和组织赋形剂,可以改善产品的多汁性
- 2) .在点心馅料中作为保水剂,可坚固组织,改善产品冻融稳定性
- 3) .在火腿和热狗中作保水剂和组织赋形剂,可以减少皱折,改善制品的冻融稳定性和保水性
- 4) .在肉丸和鱼丸中做凝胶剂,使制得的产品具有良好的弹性、咬劲和稳定性
- 5) 。具有高凝胶性和稳定性的变性淀粉可在鱼浆中用做保水剂和稳定剂,大大减少鱼浆的汁液流失

烘烤食品中应用

主要利用变性淀粉良好的成膜性、高温膨胀性和稳定性

- 1) .在蛋糕、糖衣生产中用作酥油替代品,提供良好的容量与结构,降低人体油脂摄入量
- 2) .在焙烤食品中做釉光剂,可形成良好、清晰与光亮的薄膜,代替昂贵的蛋白和天然胶
- 3) .在水果饼、馅饼、馅料中作为稳定剂和增稠剂,提供产品清爽、短丝结构,防止分层和爆馅

饮料中应用

主要利用变性淀粉的稳定性和吸附性

- 1) .在饮料中作稳定剂,改善口感与体态,遮盖干涩味道
- 2) .在乳化饮料中作乳化香精的稳定剂,部分渠道昂贵的阿拉伯胶

在奈精粉和椰浆粉等微胶囊化产品中作为包埋剂

糖果中应用

主要利用变性淀粉良好的胶凝性、成膜性和粘性,常用的变性淀粉有氧化淀粉

- 1) .在硬胶和软胶糖果中作为凝胶剂,提供产品凝胶结构,采用适当的变性淀粉可以替代阿拉伯胶,制品具有良好的口感和透明度
- 2) .利用变性淀粉良好的成膜性和黏结性,用作糖果的抛光剂,形成的膜有光泽,透明并能降低产品的

破裂性

粉末食品中应用

主要利用变性淀粉良好的黏结性、分散性和水溶性，常用的变性淀粉有预糊化淀粉、交联淀粉和复合变性淀粉

- 1) 在裹粉中，可以使粉体具有良好的黏结及内聚力，可防止裹粉脱落；在制作脆皮时容易形成脆与坚固的外涂层，改善烘焙与微波处理食品的组织
- 2) 在谷片饮品中添加变性淀粉可提供冷热饮品所需的黏度，悬浮饮品中微小质体，使其均匀且口感良好
- 3) 在烹煮式粉末食品中添加变性淀粉，可改善制品低温蒸煮时的黏度，使制品清晰、滑爽，具有短丝结构
- 4) 作为干果类食品的糖粉剂，一以减少干果类食品表面的粘性
- 5) 在即食汤、酱与汁中添加适量变性淀粉可赋予汤汁适宜的年度，使产品冲出来的汤汁液浓厚、润滑

冷冻食品中应用

利用变性淀粉良好的稠度和低温稳定性，提高制品的抗冻融能力。

- 1) 添加变性淀粉的甜品具有良好的稠度和冻融稳定性，制品口感爽滑，具有奶油状组织
- 2) 在果酱中添加适当的变性淀粉，可以控制制品的结构和黏度，使制品具有光泽，而且耐热和冷冻加工
- 3) 作为脂肪代用品，将其添加于冰淇淋等冷饮甜品，可部分替代乳固体和昂贵的稳定剂，降低热量，产品具有良好的抗融化性和储存稳定性
- 4) 在开胃酱、汁中添加变性淀粉可以提供黏度和稳定性，使制品具有好的透明度和口味，而且具有极好的耐多次微波处理的性能
- 5) 适当的变性淀粉具有良好的增稠与稳定作用，糊透明度好，冻融稳定性好而且能常温加工，以此淀粉添加到表面装饰料中，可赋予制品良好的性能

其他方面应用

- 1) 在挤压膨化食品中，变性淀粉可以使制品具有良好的膨化度和结构，产品的强度和脆性也得到改善，制品组织均匀，产出率高，同时可增加功能性纤维成分
- 2) 在微波膨化食品中，变性淀粉可以控制制品的体积和结构，使制品孔隙均匀
- 3) 在脆皮花生中，变性淀粉可以改善脆皮组织，赋予脆皮轻、酥、脆而且蓬松的结构
- 4) 在其他食品中，变性淀粉也可以起到很好的作用