

小麦淀粉 CAS : 9005-25-8

产品名称	小麦淀粉 CAS : 9005-25-8
公司名称	佛山晟熠生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	佛山市顺德区容桂红星居委会文海西路16号龙光尚街大厦2座925号（注册地址）
联系电话	18024945277

产品详情

小麦淀粉

CAS : 9005-25-8

外文名称 : wheat starch

分子式: C₁₂H₂₂O₁₁

分子量: 342.29648

中文别名 : 淀粉,药用淀粉,玉米淀粉,土豆淀粉,马铃薯淀粉,稻米(ORYZA SATIVA)淀粉,马铃薯(SOLANUM TUBEROSUM)淀粉,木薯淀粉

标准 : 企标

天然/合成 : 天然

提取来源 : 优级

级别 : 食品级

含量 : 99%

外观 : 白色粉状

包装 : 25KG/复合编织袋 可拆分

成份： 小麦淀粉

理化属性： 水分 14% 酸度 2.00% 灰分 0.25% 蛋白质 0.30% 脂肪 0.07% 粘度 50.0mpa.s
斑点2 细度99.8% 白度 93%

类别： 天然食品

行业： 食品

领域： 食品原料

下延产品： 粉丝、粉条

运用： 透明度较高，粘度强且稳定，易凝胶化，抗形变能力高，用于制作粉丝。

淀粉还可应用于很多行业，纺织、造纸、食品、石油、钻井、医疗、建筑、农业、林业、园艺、铸造、饲料、日用化工、工业废水处理等多个领域。但小麦淀粉毕竟是精粮，主要还是应用于食品做增稠剂、胶凝剂、黏结剂、或稳定剂等，也有的用其做淀粉糖（食用糖的一种，但比蔗糖健康）