

# 批发供应食品级预糊化淀粉

产品名称	批发供应食品级预糊化淀粉
公司名称	郑州润航生物科技有限公司
价格	18.00/公斤
规格参数	品牌:润航 型号:食品级 规格:1*25
公司地址	郑州高新技术产业开发区科学大道与瑞达路交叉口数码港1号楼16楼339号
联系电话	13838359037

## 产品详情

用法及作用：预糊化淀粉是一种加工简单，用途广泛的变性淀粉，应用时只要用冷水调成糊，免除了加热糊化的麻烦。广泛应用与医药、食品、化妆品、饲料、石油钻井、金属铸造、纺织、造纸等很多行业。

淀粉的糊化原理：

淀粉粒在适当温度下（各种来源的淀粉所需温度不同，一般60~80℃）在水中溶胀、分裂、形成均匀糊状溶液的作用称为糊化作用。糊化作用的本质是淀粉粒中有序及无序（晶质与非晶质）态的淀粉分子之间的氢键断开，分散在水中成为胶体溶液。

糊化作用的过程可分为三个阶段：

（1）可逆吸水阶段，水分进入淀粉粒的非晶质部分，体积略有膨胀，此时冷却干燥，颗粒可以复原，双折射现象不变

（2）不可逆吸水阶段，随着温度升高，水分进入淀粉微晶间隙，不可逆地大量吸水，双折射现象逐渐模糊以至消失，亦称结晶“溶解”，淀粉粒胀至原始体积的50~100倍；

（3）淀粉粒最后解体，淀粉分子全部进入溶液

【产品包装】25kg/袋

【保质期】24个月

郑州润航生物科技有限公司诚信经营，欢迎新老客户致电洽谈！