

批发供应食品级增稠剂预糊化淀粉

产品名称	批发供应食品级增稠剂预糊化淀粉
公司名称	河南秋之润食品配料有限公司
价格	18.00/公斤
规格参数	品牌:秋之润 型号:食品级 产地:上海
公司地址	郑州中原区
联系电话	0371-60201868 15346589159

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。

【产品包装】25kg/袋

【保质期】24个月

河南秋之润食品配料有限公司诚信经营，欢迎新老客户致电洽谈！