

醋酸酯淀粉生产厂家 醋酸酯淀粉作用、用途、用量

产品名称	醋酸酯淀粉生产厂家 醋酸酯淀粉作用、用途、用量
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:醋酸酯淀粉生产厂家 型号:食品级/工业级醋酸酯淀粉 产地:河北醋酸酯淀粉厂家
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口 西南角光明商贸中心C座6层F号（注册地址）
联系电话	13503100742

产品详情

醋酸酯淀粉简介:

醋酸酯淀粉简介：

醋酸酯淀粉

产品简介

别名：醋酸淀粉、醋酸淀粉酯。产品性状

白色粉末。特点是糊的凝沉性低，对酸、碱、热的稳定性高，糊的透明度高，冻溶稳定性好。分子间不易形成氢键。产品用途

增稠剂、稳定剂、黏结剂、制食用淀粉膜。产品使用方法

低取代度的淀粉醋酸酯含乙酰0.52.5，在食品加工中用作增稠剂，其优点是黏度高，澄明度高，凝沉性弱，储存稳定。常将其进行复合变性，交联淀粉醋酸酯对于高温、强剪切力和低pH

影响具有更高黏度稳定性，低温储存和冻融稳定性也高，适于罐头类食品应用，能在不同温度下储存。羟丙基淀粉醋酸酯，羟丙基取代度约36，乙酰基取代度约0.50.9，为口香糖的好基质，不溶于水，口嚼弹性好。产品用量

用于肉糜制品、酱油、汤罐头、巧克力、方便面、果冻、鱼丸，按供应需要适量使用（可同时经过酸化处理、漂白处理或酶处理）。

产品性状：

白色粉末。特点是糊的凝沉性低，对酸、碱、热的稳定性高，糊的透明度高，冻溶稳定性好。分子间不易形成氢键。

产品特性及用途：

增稠剂、稳定剂、黏结剂、制食用淀粉膜。用于肉糜制品、酱油、汤罐头、巧克力、方便面、果冻、鱼丸，按生产需要适量使用（可同时经过酸化处理、漂白处理或酶处理）。