

河北醋酸酯淀粉生产厂家

产品名称	河北醋酸酯淀粉生产厂家
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：

产品简介

名称：醋酸淀粉别名：醋酸淀粉、醋酸淀粉酯

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，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。

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。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）。

产品添加量

使用产品	用量()	效用
果汁饮料	0.1-0.3	增稠悬浮作用、口感滑爽、风味自然
冰淇淋		多微孔、无冰凌、缩短老化时间、使产品组织细腻
冷冻甜食	0.1-0.2	结合水、产生稠度及细腻度、防脱水
烘焙食品	0.5-1.5	果馅成型、适用于各种馅料
胶凝体		甜食凝胶、调味、果冻成型
软饮料	0.01-0.3	悬浮剂、助泡剂、不分层、增稠度
色拉调味	0.1-0.3	利于成型、防止析水
方便面	0.2-0.3	增加韧性、改善咀嚼感、节省油耗、保持水份
香肠		利于成型、改善灌肠、保持水份与油性
肉罐头		便于调料、使汤冻化
干酪	0.2-0.5	加速凝乳、防脱水收缩
医药、化妆	0.2-1.0	定型剂、悬浮剂、保湿剂、具有增稠、附着、润滑作用
牙膏	0.4-0.6	易于牙膏膏体成型、提高牙膏附刷性能、分散性好、口感滑爽
宠物罐头		使碎肉易于凝固成型
鱼虾饲料	0.5-2.0	粘合剂，使用于鱼虾幼苗饲料，鱼药
石油业	0.2-0.4	具有良好的流变形，是优质的钻井泥浆稳定剂